



20

ENCYCLOPÉDIE-RORET.

MANUEL

DES

GOURMANDS

OU L'ART

DE FAIRE LES HONNEURS DE SA TABLE.



PARIS.

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,

RUE HAUTEFEUILLE, N° 10 BIS.

18 fr. par an, *La TECHNOLOGISTE*, ou *Archives des progrès de l'Industrie française et étrangère*; par M. MALÉPERRE.

CI
SUITES A BEFFON, format in-8, par MM. F. Cuvier, Duméril, Lacordaire, Boissudat, de St.-Fargeau, Walckenaer, Milne-Edwards,
de Candolle. Remontant de 5 fr. 50 c. la vol. de 5 à 700 pages. Chant. livr. de 10 planch. 3 fr. en noir. 6 fr. color.

690

ENCYCLOPÉDIE-RORET.

NOUVEAU MANUEL

DES

GOURMANDS.

AVIS.

Le mérite des ouvrages de l'*Encyclopédie-Roret* leur a valu les honneurs de la traduction, de l'imitation et de la contrefaçon. Pour distinguer ce volume il portera, à l'avenir, la véritable signature de l'Éditeur.

Plusieurs personnes ayant abusé du nom de M. Chevrier, en le mettant sur des ouvrages auxquels il n'a aucunement participé, il déclare donc que le *Manuel du Maître-d'Hôtel*, ou l'art d'ordonner les dîners et autres repas, contenant un traité sur les menus mis à la portée de toutes les fortunes, est le seul dont il soit l'Auteur, et donne pouvoir à M. Roret de poursuivre tous les contrevenants qui auraient pris ou qui prendraient à l'avenir son nom.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Roret'. The signature is stylized with a large, sweeping initial 'R' and a long, horizontal flourish extending to the left. Below the main signature, there is a smaller, more compact signature or mark.

MANUELS - RORET.

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DES

GOURMANDS

OU L'ART

DE FAIRE LES HONNEURS DE SA TABLE,

contenant

ES DEVOIRS D'UN GOURMAND, LES INVITATIONS, LES VISITES, ETC.;
UN CALENDRIER NUTRITIF INDICANT CE QUE L'ON PEUT SE PRO-
CURER DANS CHAQUE MOIS DE L'ANNÉE; LA MANIÈRE DE BIEN
DÉCOUPER, ETC.

Par M. CARDELLI,

AUTEUR DU MANUEL DU CUISINIER ET DE LA CUISINIÈRE.

OUVRAGE ORNÉ DE FIGURES.



PARIS.

A LA LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,
RUE HAUTEFEUILLE, 10 BIS.

1842.

OUVRAGES DIVERS CHEZ LE MÊME LIBRAIRE :

- MANUEL DU CUISINIER ET DE LA CUISINIÈRE**, à l'usage de la ville et de la campagne; par M. CARDELLI. 1 gros vol. orné de figures. 2 fr. 50 c.
- **MAITRE-D'HOTEL**, ou l'art d'ordonner les dîners et autres repas, contenant un Traité complet des menus mis à la portée de toutes les fortunes; par M. CHEVRIER. 1 vol. 3 fr.
- **LIMONADIER, GLACIER, CHOCOLATIER et CONFISEUR**; par MM. CARDELLI, LIONNET-CLEMANDOT et JULIA DE FONTENELLE. 1 gros vol. 2 fr. 50 c.
- **DISTILLATEUR ET LIQUORISTE**; par M. LEBEAU, distillateur, et M. JULIA DE FONTENELLE. 1 vol. 3 fr. 50 c.
- **SOMMELIER**, ou la Manière de soigner les Vins; par M. JULIEN. 1 vol. 3 fr.
- **PÂTISSIER ET PÂTISSIÈRE**, ou Traité complet et simplifié de Pâtisserie de ménage, de boutique et d'hôtel; par M. LEBLANC. 1 vol. 2 fr. 50 c.
- **MAITRESSE DE MAISON ET MÉNAGÈRE PARFAITE**; par madame CELNART. 1 vol. 2 fr. 50 c.
- **ÉCONOMIE DOMESTIQUE**, contenant toutes les recettes les plus simples et les plus efficaces; par madame CELNART. 1 vol. 2 fr. 50 c.
- **HABITANTS DE LA CAMPAGNE et Bonne Fermière**, contenant tous les moyens de faire valoir de la manière la plus profitable les terres, le bétail, les récoltes, etc.; par madame CELNART. 1 vol. 2 fr. 50 c.

MANUEL

LET

RMANDS.



AIRES D'UN GOURMAND.

: sous le rapport des con-
 de, en le comparant avec le
 avoir-manger lorsqu'on est
 de la grande différence qui
 à table, il ne suffit pas de
 toute épreuve du côté de
 en connaître tout ce qui,
 dité, pourrait paraître tenir
 rdiesse; cependant, il con-
 er qu'on est à table, et que
 e ne pas examiner si les of-
 z qui l'on se trouve répon-
 l'on accélère avec trop de
 es pièces principales, et sans
 out ce qu'on vous présente
 vous engager dans un refus
 iméditation.

ide partie des diners d'après
 or l'importance qu'on attache

OUVRAGES DIVERS CHE

MANUEL DU CUISINIER ET
de la ville et de la campag
orné de figures.

— **MAITRE-D'HOTEL**, ou l'art
pas, contenant un Traité co
toutes les fortunes; par M.

— **LIMONADIER, GLACIER, C**
MM. CARDELLI, LIONNET-C
NELLE. 1 gros vol.

— **DISTILLATEUR ET LIQUO**
teur, et M. JULIA DE FONTE

— **SOMMELIER**, ou la Manière
1 vol.

— **PATISSIER ET PATISSIÈ**
de Pâtisserie de ménage, de b
1 vol.

— **MAITRESSE DE MAISON E**
madame CELNART. 1 vol.

— **ÉCONOMIE DOMESTIQUE**
plus simples et les plus effica

— **HABITANTS DE LA CAM**
tenant tous les moyens de
profitable les terres, le bét
CELNART. 1 vol.

NOUVEAU MANUEL

COMPLET

DES GOURMANDS.



OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES D'UN GOURMAND.

Si l'on examine le savoir sous le rapport des connaissances acquises par l'étude, en le comparant avec le savoir-vivre, ou plutôt le savoir-manger lorsqu'on est à table, on sera convaincu de la grande différence qui existe entre l'un et l'autre : à table, il ne suffit pas de montrer une disposition à toute épreuve du côté de l'appétit, il faut encore bien connaître tout ce qui, sans démontrer trop de timidité, pourrait paraître tenir aussi à une trop grande hardiesse ; cependant, il convient aussi de ne pas oublier qu'on est à table, et que c'est pour y faire honneur ; de ne pas examiner si les offres de celui ou de celle chez qui l'on se trouve répondent à ce qui est servi, si l'on accélère avec trop de promptitude l'enlèvement des pièces principales, et sans y avoir touché ; enfin, si tout ce qu'on vous présente répond à l'envie de ne pas vous engager dans un refus calculé d'avance et avec préméditation.

Comme dans la plus grande partie des diners d'après invitations, il faut considérer l'importance qu'on attache

au convive : de là dépend, pour ainsi dire, le plus ou le moins de hardiesse aisée qu'il convient d'y manifester ; et pour peu que vous ayez d'aisance ou de sûreté dans l'art de découper, vous devez, avec l'assurance de ne pas déplaire, mettre la main à l'œuvre, et vous seriez taxé de maladresse, si, tout en servant les autres, vous ne parveniez pas à vous réserver quelque chose, ne fut-ce que pour vous dédommager de la retenue dans laquelle vous étiez en commençant.

Vous pouvez encore aller plus loin, car si une pièce, ou quelque plat dans ceux qui se trouvent à votre proximité, excite en vous l'appétit ou le désir seulement, il n'y a rien d'inconvenant à vous en servir, après en avoir d'abord présenté aux voisins, surtout si la réunion est assez nombreuse ; car, enfin, il est difficile d'avoir l'œil à tout, et l'on pourrait vous oublier en pareil cas. Il est encore un moyen de parer à cet inconvénient : c'est de s'adresser directement au distributeur, préoccupé par une conversation adroitement entamée sur l'objet qu'il présente, ou sur le vin qu'il offre, s'il a quelque chose de particulier ; pour peu que l'à-propos vienne à votre secours, vous êtes certain de l'obtenir de suite.

Tout ce que nous pourrions prescrire afin de se tirer d'embarras dans le cas dont il s'agit, serait superflu : il nous suffit d'avoir éveillé l'attention du convive, c'est à lui de s'y prendre de manière qu'il ne puisse avoir aucune distraction même involontaire. A l'inspection seule du service, son jugement doit être irrévocablement fixé ; et, comme l'occasion est fugace, dans l'impossibilité de faire ce qu'on appelle le tour de la table, il doit, dans l'intention de se rendre utile aux autres, agir de façon

qu'il ne soit pas taxé d'effronterie, ce qui ne convient pas dans une réunion; cependant il ne doit pas s'oublier au point d'avoir été la dupe de son peu de hardiesse, en terminant avec les autres.

Quoi qu'il en soit, l'on doit faire attention, que jamais dans aucune réunion, dans aucun repas, sous quelque dénomination qu'on puisse le désigner, il ne se trouve rien d'absolument semblable, que tout y est variable autant par les individus qui le composent, que par la saison où l'on se trouve, les lieux dans lesquels on est placé, et les mets qui sont présentés sur la table, bien ou mal garnie, assez souvent encore très-défectueuse, après des dépenses mal dirigées.

Nous ne regarderions pas comme une impolitesse faite à table, d'attacher sa serviette à la boutonnière de son habit, au lieu de la mettre sur ses genoux après l'avoir déployée; de prendre sa cuillère d'une main et sa fourchette de l'autre pour manger la soupe ou un potage, mais c'est un usage tellement vieilli que nous conseillerions de s'en abstenir; ni de demander tout bonnement du bouilli, au lieu de dire : donnez-moi une tranche de bœuf; de dire à haute voix : donnez-moi de cette volaille, au lieu de la nommer par son nom de chapon, de poularde ou de poulet, suivant l'espèce; de demander du bourgogne, du bordeaux ou du champagne, au lieu d'y ajouter vin de Bourgogne, vin de Bordeaux et vin de Champagne; de couper son pain, au lieu de le rompre pour le manger; de boire son café dans la soucoupe, au lieu de le prendre dans sa tasse. Il faut bien abandonner quelque chose à la bonhomie, quelquefois inattentive, de l'invité, quelque ce soit un peu contre l'usage établi pendant le repas, dans ce qu'on appelle la bonne compagnie.

4 OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES , ETC.

Un gourmand invité devra toujours être poli avec celui chez lequel il dîne ; sans arriver trop tôt , il ne se fera jamais attendre ; dans l'une comme dans l'autre circonstance , il deviendrait blâmable : car déranger tout le monde sans but et sans motif , retarder un dîner , c'est chose insupportable ; tous les retardataires doivent être reponssés ; du moment où l'heure fixée vient de sonner , il n'y a plus de considérations particulières à avoir après un manque d'égards aussi marqué.

Sans être en convalescence , tout invité qui se trouve dans la plus petite circonstance de contrainte relative aux fonctions de son estomac , devra renoncer très-ouvertement à son apparition : car , dans le courant d'un dîner , il est dans l'impossibilité de prendre la moindre part aux plaisirs des autres ; il ne se fait jamais changer d'assiettes ; son verre plein d'eau atteste que le vin lui est contraire : plus de gaieté , partant plus de plaisir ; à quoi bon se trouver au milieu de ceux qui ne cherchent que le moyen de s'en procurer à table ? Comme il ne peut suivre personne ni de loin ni de près , il doit rester chez lui jusqu'à parfait rétablissement.

Dans une réunion peu nombreuse , et lorsqu'il n'y a pas assez de domestiques , d'après l'usage , et souvent par satisfaction , le maître de la maison prend plaisir à faire circuler lui-même les morceaux soit à droite , soit à gauche. Si vous intervertissez la marche et que vous laissiez passer devant vous le plat ou l'assiette , votre déférence est ici mal placée , car il faut de toute nécessité recommencer la tournée , et c'est du temps de perdu. Acceptez donc de suite , et ne vous chargez jamais de rien présenter de votre chef , à moins que vous n'y soyez invité d'une manière très-directe. Il n'est pas

convenable aussi de rien vanter pour engager les autres à se servir ; si on vous demande votre avis , prononcez-vous sans éloge , comme sans critique ; mieux vaudrait encore se taire , car si les autres imitent votre exemple , rien ne fait autant de peine à table que de ne pas répondre aux idées de celui qui ne veut que s'en faire honneur , même quand il ne le mérite pas.

C'est pourquoi nous terminerons ces observations préliminaires par exhorter les convives à bannir aussi toute espèce de cérémonie entre eux ; car , dès qu'ils sont à table , l'intimité doit se trouver tellement bien établie , quand même ils se verraient pour la première fois , qu'ils ne doivent plus avoir qu'une seule opinion , celle de bien employer leur temps , de ne rien faire pour ralentir leur jouissance. Car tout ce qui s'est passé à la cuisine , à l'office et même à la cave , leur en fait un devoir d'autant plus sacré , que les inconvénients qui résulteraient de leur conduite contraire , deviendraient irréparables au milieu d'une réunion de gourmands.

Du Maître-d'Hôtel.

Le maître d'hôtel , qui réunit à des connaissances théoriques dans l'art de préparer toutes les substances considérées comme nutritives , une exécution précise obtenue par la pratique du fourneau , doit encore y ajouter un exercice consommé dans leur dégustation , lorsqu'elles sont prêtes à être servies avant de les sortir de la casserole ; et si parfois il est obligé de revêtir le tablier du chef de sa cuisine , pour le remplacer , ne fût-ce que par complaisance , alors il devient d'autant plus précieux , qu'il sait commander d'une manière sûre tout ce qui doit être confectionné pour l'heure conve-

nue, dans l'exécution d'un repas, quel qu'il soit, surtout s'il en a ordonné le menu.

En effet, savoir commander et diriger un dîner plus ou moins considérable, au milieu de l'agitation et du mouvement qu'il exige de la part de ceux qui y travaillent, pour satisfaire un certain nombre de gourmands, et n'y rien oublier afin de se conformer strictement aux ordres de celui qui tient à les bien recevoir; présider en même temps à l'arrangement du service général dans ses préparatifs, en surveiller en même temps la distribution régulière sur table d'après la convention faite avec le cuisinier : telles sont les premières fonctions d'un maître d'hôtel déjà en exercice depuis longtemps.

Mais, avant de s'occuper de sa cuisine, il doit être, par obligation spéciale, son premier pourvoyeur, et aller faire lui-même tous ses achats, sans se confier à personne, à moins que ce ne soit pour des choses absolument indifférentes; car, d'après les ordres qui lui ont été donnés, calculés sur la dépense générale à faire, il ne lui faut plus que rester continuellement en défiance près des marchands qui ne cherchent qu'à le tromper en tout et partout.

Par l'habitude il peut certainement bien connaître, d'après les saisons, si tous les comestibles dont il a besoin sont à leur point de maturité, de mortification, ou de saveur réelle; mais combien d'astuce il lui reste à découvrir pour en acquérir la certitude, pour éviter qu'on ne lui livre des objets nutritifs dont il lui serait ensuite impossible de tirer parti pour l'usage qu'il veut en faire : car, avec la moindre détérioration, pourrait-il remplir le but auquel il les destine, si c'était, par exemple, une volaille de prix, encore moins une pièce de gibier trop

avancée, des légumes sans goût, des fruits acerbes, etc.? Si le cuisinier ne les trouve pas à son gré et qu'il se mette dans le cas d'en recevoir des reproches, il murmure, gronde et se fâche; il ne fait rien qui vaille; que deviendra le maître d'hôtel? que deviendront surtout les invités, après la faute commise par une erreur involontaire qui est irréparable?

Cependant, comme il doit aller tous les matins prendre les ordres de celui qui l'occupe, il faut qu'il s'y présente avec une certaine aisance sans morgue; il doit être aussi honnête que poli; c'est alors que, dans toutes ses paroles, il doit flatter ses goûts particuliers, provoquer ses désirs gastronomiques, de manière qu'après avoir tellement stimulé les houppes nerveuses de sa langue et de son palais, l'eau lui en vienne à la bouche, au moins pendant douze heures d'avance. En revenant de prendre connaissance exacte du nombre des convives, il rentre au milieu de tous ses subalternes, obligés, à leur tour, d'exécuter ponctuellement ses volontés; car il doit, pour se faire obéir, les commander, chacun en ce qui les concerne, d'une manière aussi claire que précise, afin d'éviter les interpellations, les différents commentaires, et les changements qui ne serviraient qu'à lui susciter des embarras dont il doit s'exempter dans les grandes occupations gastronomiques qui lui ont été confiées depuis le matin; il ne peut songer qu'aux ordres du maître et des gourmands à venir.

A l'heure du repas, au moment du service, le maître d'hôtel doit avoir l'œil partout, activer ce qui lui paraît en retard, modérer ce qui lui semble précipité, sans rien commander de tout ce qu'il lui est possible de faire par lui-même : il se rend attentif, prévoyant, empressé

auprès de tous ceux qu'il approche à table; c'est dans cet instant qu'il lui convient de manifester son zèle, sa politesse, car c'est alors qu'il est remarqué et qu'il est à même de recevoir la gratitude et les remerciements de tous ceux qu'il oblige momentanément. Les gourmands ne sont jamais en reste.

Pour terminer l'ensemble des qualités caractéristiques recherchées dans un maître-d'hôtel, il ne faut pas oublier l'une des plus essentielles, la probité, vertu assez rare, selon quelques-uns, qu'on rencontre assez souvent suivant d'autres, et qu'il est facile de manifester par des livres de dépenses parfaitement en règle, toujours appuyés par des mémoires dont l'ordre et l'arrangement s'accordent on ne peut mieux; leur véracité pourrait même devenir incontestable; alors il n'y a guère qu'une confiance bien acquise par l'expérience qui soit à même de rassurer sur l'ensemble de la gestion de celui qui est chargé de la dépense, soit pour la maison tout entière, soit pour la table seulement; dans les achats, il n'obtiendrait que la tolérance, qu'il ne faudrait pas y faire attention pour être mieux servi; l'on gagnerait encore beaucoup plus, dans la modération d'un homme probe, qu'avec un cordon bleu qui, sur les plus minces objets, se fait rétribuer par ses fournisseurs d'une manière très-souvent aussi indécente que ses gains deviennent illicites ou peu mérités. Car, pour peu qu'elle sorte de ses habitudes ménagères, elle ne manque jamais d'exagérer son service, et pour peu qu'elle reste debout deux heures de plus dans la journée, son humeur devient insupportable.

Quoi qu'il en soit, un maître-d'hôtel instruit de tout ce qui peut se rapporter à ses fonctions, lorsque, dans

l'ordonnance d'un repas, il cherche à les remplir de manière à satisfaire l'appétit de ceux pour lesquels il a déjà tant pris de peine, afin d'exécuter les ordres qui lui ont été donnés, devra se rappeler encore que tous les convives sont pour lui l'objet principal qui doit le guider dans la marche de son travail, et que, s'il ne peut pas s'écarter des principes de son art, les convives, à leur tour, devront se diriger aussi suivant les règles et les conventions qui résultent des procédés honnêtes, appuyés sur la complaisance et les usages ordinaires d'une société bien choisie : son rôle, dans un grand repas, est assez important pour qu'on lui en ait quelque reconnaissance.

De l'Amphitryon.

Par le mot d'*amphitryon* nous comprenons seulement tous ceux qui, d'après leur rang, ont assez de fortune pour tenir table ouverte : en généralisant, on désigne ainsi tous les individus qui donnent plus ou moins souvent de grands dîners ou autres repas somptueux. Mais à la halle et dans les magasins de comestibles, où les apparences seules conduisent à préjuger la vente, si vous avez une certaine rotondité d'embonpoint, sous une mise honnête, fussiez-vous poète, littérateur, écrivain, employé ou journaliste, vous êtes sûr de passer pour un maître-d'hôtel ou cuisinier, quand même vous seriez l'amphitryon le plus confirmé dans l'art de donner à dîner ou de commander un repas de corps.

Anjourd'hui, les parvenus qui sont riches ne songent guère à admettre à leur table que ceux qu'ils emploient à intriguer pour eux ; ce n'est plus en occupant une place éminente qu'un amphitryon cherche à se faire des prosélytes au moyen de la gastronomie. Tous les

hommes marquants dans les lettres , dans les sciences et les arts , méprisent ce genre de solliciter , et cette manière de pouvoir acquérir des prôneurs ; un ambitieux peu fortuné , véritable gastronome sans argent , promène son famélique espoir en allant dîner d'après la carte calculée sur ces moyens pécuniaires : car ils sont devenus bien rares les hommes riches qui veulent faire parler d'eux d'après les dépenses de leur maître-d'hôtel , ou le savoir de leur cuisinier . Cependant , de nos jours , dans les véritables amphytryons , on pourrait comprendre toutes ces excellences ministérielles , qui , dans leurs projets rétrogrades , veulent obtenir des suffrages ; jamais elles ne trouvent des éléments de forces plus positives pour réussir envers et contre tous , qu'une table bien servie . C'est au milieu d'un grand dîner , et dans une conversation générale qu'en véritables amphytryons , ils peuvent émettre une opinion quelle qu'elle soit , sur les mesures à prendre pour obtenir l'objet de tous leurs désirs et de leur ambition ; là ils sont certains d'être compris .

Mais si le rôle d'amphytryon présente de grands avantages pour obtenir de la considération dans la société , ce n'est pas encore assez de l'appuyer sur les moyens pécuniaires ; quoiqu'on puisse faire très-bonne chère avec des dépenses modérées , on peut aussi , très-facilement , ne rien obtenir qui soit capable de dédommager d'une dépense excessive , faite avec la meilleure volonté possible , et dans toutes les circonstances où il viendrait à manquer quelque chose d'important , quand même il aurait donné des ordres très-précis .

Il est aussi très-utile qu'un amphytryon possède au moins quelques notions générales sur tous les objets qui

doivent entrer dans la composition du menu à préparer pour le repas auquel il veut inviter. Comment s'y prendra-t-il pour le rendre plus ou moins susceptible de devenir agréable à ses convives? Pourra-t-il donner le moindre conseil pour que tout soit préparé et arrive selon ses intentions? Et s'il est absolument privé des premières connaissances relatives à la dégustation, comment reconnaître si tout ce qu'il a fait préparer à grands frais a bien ou mal réussi? car, à la sortie des casseroles, il ne serait plus temps de pouvoir y remédier. Enfin, si le sommelier s'est trompé sur la nature des vins, pourrait-il le juger? Il ne faut donc pas se persuader qu'il soit donné à tout le monde de faire comme il convient les honneurs d'un repas, s'il est un peu compliqué.

Lorsque l'amphitryon est un de ces riches insoucians, lorsqu'il se contente d'être servi d'après la routine, et sans se rendre un compte réglé de la dépense qu'il peut ou doit faire, plus il aura de confiance dans ses domestiques, plus il court les risques d'être trompé; il ne le serait que d'un cinquième, qu'il doit le supporter sans rien dire; pourvu toutefois que son avoir n'en souffre pas, mais aussi sa tolérance le met en droit d'exiger que les approvisionnements soient de bonne qualité, et surtout que son cuisinier apporte les plus grandes attentions à ce que tous les convives et les gourmands soient contents après l'avoir quitté. Bien entendu que ses attentions particulières, ses offres et tout ce qu'il adresse à tous ceux qui sont à table, doivent être toujours à la portée du plus grand nombre. Toute sa conduite pendant le repas, exige de lui un tact particulier qui n'est pas facile à acquérir, et dont il serait impossible de don-

ner aucun précepte : pour le bien posséder , il faut avoir un grand usage du monde , appuyé sur une première éducation soignée.

A chacun des services , l'amphitryon peut faire un choix , suivant qu'il lui est convenable d'offrir quelque chose qui lui paraîtrait rare ; il peut découper habilement quelques pièces délicates , en les multipliant de manière que chacun puisse en avoir , tout ce qu'il distribue lui-même , doit être calculé sur le nombre des convives ; son attention s'étendra sur tout ce qui l'environne , c'est un véritable travail officieux dont l'affabilité fait tout le mérite auprès des étrangers , et dont il n'éprouve la véritable jouissance que pendant le temps , toujours assez court , que dure son dîner ; ses domestiques doivent être placés de manière qu'au moindre signal de sa part ils puissent se transporter partout où il en est besoin , afin de présenter à ceux qui sont éloignés tout ce qui est susceptible d'augmenter les jouissances gastronomiques qu'il partage avec eux.

Ainsi , d'après ce qui vient d'être dit , il est bien démontré que celui qui se croirait amphitryon , parce qu'il a de l'argent à dépenser , avec lequel il ne lui serait pas difficile d'avoir un bon maître-d'hôtel , et une cuisine montée de manière à tenir table ouverte , serait dans une erreur complète : il y a des circonstances dans lesquelles il ne pourrait que rencontrer des embarras susceptibles de le rendre assez souvent ridicule aux yeux de ses convives ; il prêterait même d'autant plus à rire à ses dépens , qu'il pourrait prendre plus de peine pour manger son argent avec des personnes qui non-seulement ne lui sauraient aucun gré de la peine qu'il s'est donnée , mais qui , bien au contraire , croiraient avoir acquis , en le

quittant, toute raison de s'en moquer, au lieu de venir le remercier, comme il est d'usage, par une visite gourmande.

Pour éviter cet inconvénient, tout individu, avec un revenu suffisant, qui voudra donner à dîner, devra d'abord évaluer le prix de la bonne chère, et ensuite faire un choix dans ses convives; mais comme aujourd'hui on doit calculer sur toutes choses, il fera en sorte de n'admettre que des hommes capables de lui rendre service, ou en état de lui procurer de l'agrément. S'il a besoin d'un homme d'affaires, au lieu d'aller chez lui, il l'invitera à dîner; il peut en faire autant de son médecin, de son homme de loi, et profiter du moment où ils sont à table, d'abord pour les distraire, et s'il y parvient, ils lui en auront autant de reconnaissance qu'ils pourraient avoir d'obligeance en cherchant à lui être utile, après avoir partagé ses jouissances gastronomiques, pendant tout le temps du dîner qu'ils auraient accepté. Il est si facile, en pareil cas, d'apprécier l'importance qu'un individu attache à une invitation, surtout s'il est réellement gourmand.

Des Amphitryons à la campagne.

Comme tout ce que nous venons d'exposer n'est relatif qu'à l'amphitryon de la ville, celui de la campagne nous présentera quelque différence: il doit être plus simple, mais aussi plus engageant, car lorsqu'on arrive chez lui, le grand air ayant augmenté l'appétit du convive, celui-ci devra faire moins de résistance lorsqu'on lui offre à rafraîchir à son arrivée; l'amphitryon en aura aussi beaucoup plus de liberté. Ici point d'invitation par écrit, à moins que ce ne soit pour la fête

patronale du village ou quelque grande cérémonie nuptiale.

Tout particulier qui va à sa campagne pour y rester pendant la belle saison, doit, avant son départ, faire visite à la personne qu'il serait content d'y recevoir; cette démarche remplace toutes les invitations; mais comme il pourrait avoir des jours particulièrement destinés aux réceptions, il l'en instruira, parce qu'alors le convive prendra garde de ne pas être indiscret en arrivant lorsqu'on n'attend personne, ce qui serait désagréable.

Une fois admis, tout convive est averti de l'heure à laquelle on dine; il peut aller et venir en toute liberté où bon lui semble: en cas d'orage ou de mauvais temps venu depuis son arrivée, le salon, le billard, s'il y en a un, doivent lui offrir tout ce qui convient pour la distraction. Averti par la cloche qu'on va se mettre à table, il devra se hâter, car on n'attend personne: quel que soit le retardataire, il ne peut plus espérer que sur ce qui arrivera sur table, car tout plat enlevé n'y reparait plus; et dans tous les repas, si la cuisine n'est pas tout à fait aussi recherchée qu'à la ville, elle est plus abondante à la campagne.

Le vin toujours pur, extrêmement agréable à boire, se fait sentir dans l'estomac; le dessert bien garni, quoique sans profusion, provient du jardin et des espaliers; les fromages excellents sortent de la laiterie; la crème en est épaisse et fraîche....; tout se termine par le café, dans lequel on ajoute un peu d'eau-de-vie comme stimulant, et par-dessus tout cela le petit verre d'anisette, ou de tout autre ratafia de ménage.

Après diner, une courte entrevue dans le salon per-

met à chaque convive de retourner à la promenade partout où il le désire ; s'il juge à propos de s'en retourner chez lui, il le peut, sans prévenir et sans prendre congé de qui que ce soit ; il n'y a que ceux qui couchent qui doivent avertir l'amphitryon ; ceux qui n'y sont pas habitués, devront avoir été invités au moins par trois fois dans le courant de la journée. Comme vers neuf heures vient le souper, qui est une espèce d'ambigu insignifiant, et sans importance, il se compose d'une grosse pièce escortée d'une ou deux volailles refroidies, et entourée de quelques entremets, avec dessert rangé autour. Chacun prend ce qui lui convient. Le souper terminé exige un peu de musique, quelques chansons, une petite promenade dans le jardin au clair de lune ; ensuite chacun se dit bonsoir, et gagne son lit.

Comme le lendemain on se lève de bonne heure, l'instant du déjeuner s'annonce aussi avec la cloche ; on s'y présente en négligé propre, sans toilette. On y trouve du thè, du café, du chocolat, des fruits accompagnés de jattes remplies d'excellent lait et de crème épaisse ; au milieu sont les sucriers pleins, quelques viandes froides pour ceux qui veulent graisser le couteau ; ensuite chacun va jouir, à sa manière, des agréments qu'on éprouve en courant au grand air dans la campagne, sur le bord de l'eau, dans l'intérieur d'un bois, avec un album et un crayon, pour en rapporter le souvenir ; on peut se livrer à l'exercice de la chasse ou s'amuser patiemment à pêcher des goujons pour attendre l'heure du dîner.

On y paraît avec un peu plus de recherche dans l'habillement seul. Libre dans toute la force du terme, le convive doit se trouver dans une indépendance aussi

complète que son amphitryon ; mais celui-ci peut étendre sa sollicitude sur tout ce qui sert à rendre le séjour de sa maison agréable , pour que les autres puissent s'y plaire. Ses soins ne se bornent donc pas à ce qui regarde la gourmandise seulement , mais ils s'étendent à un dévouement complet pour les personnes qu'il reçoit ; il lui serait , même souvent , très-difficile de se faire remplacer par un autre ; il doit être le moteur invisible qui ne se montre que par son pouvoir , et par le bien qui en résulte ; le convive n'en connaît même l'existence que parce qu'il éprouve des jouissances gourmandes et autres pendant le temps qu'il en est rapproché , par les liens plus ou moins étroits de l'amitié et de la reconnaissance.

Des Invitations.

Avant de penser aux premières dispositions d'un repas un peu considérable , celui qui veut s'en donner et en recevoir les honneurs , doit songer à tous ceux qu'il désire y admettre , par conséquent il est absolument nécessaire de les inviter : pour remplir cet objet qui est de la première importance en pareil cas , il existe plusieurs méthodes que les usages de la société ont , pour ainsi dire , établies , et qui sont de stricte obligation , soit qu'on veuille faire une invitation verbale , soit pour la recevoir , soit enfin pour l'envoyer et y répondre par écrit.

Toute invitation peut encore devenir générale ; mais elle est la suite d'une convention particulière , elle dure alors pendant un temps illimité ; elle peut être aussi bornée à certains jours de réunion fixes. C'est pour parer aux inconvénients des heures et des distances qu'un grand nombre d'hommes qui , d'après leurs occupations ,

ne pourraient presque jamais se rencontrer , se donnant jour et heure fixes pour dîner ensemble : tels étaient tous les repas dont nous indiquons le service dans le *Manuel du Maître-d'Hôtel* , faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

L'invitation à un repas qui doit être donné, sera toujours faite plusieurs jours à l'avance , par écrit bien lisible , avec l'adresse par *post-scriptum* ; dans la crainte du prétexte d'ignorance, elle sera envoyée par une personne sûre qui rapportera réponse. Alors il ne serait plus permis à celui qui invite de ne pas tenir à sa parole, et celui qui reçoit l'invitation, après avoir répondu qu'il accepte, aura soin de bien examiner surtout l'heure fixée afin d'arriver à temps, principalement si on lui dit, comme cela se pratique, qu'il y aura quelque pièce rare en gibier, volaille ou poisson à laquelle il sera obligé de participer, pour qu'il puisse agir en conséquence et ne pas se trouver forcé de s'en abstenir, faute de précaution à s'observer sur les entrées.

D'après l'usage, il n'est pas possible à un gourmand d'accepter une invitation verbale pour un grand dîner chez quelqu'un avec lequel on doit se tenir sur la réserve; mais il n'en est pas de même si cette personne vient vous la faire dans votre domicile.

Comme lorsqu'on est forcé de se rendre après toute invitation faite par écrit et signée, qui a été remise quelques jours d'avance, si l'on se présentait dans le cas contraire, on courrait risque d'être assez mal reçu, et de faire un mauvais dîner : c'est pourquoi, dans tous les temps et toutes les circonstances, lorsqu'il s'agit d'accepter une invitation positive, on doit montrer autant de discrétion que de réserve; car une fois qu'elle est con-

sentie , il faut arriver à l'heure ; rien ne saurait en dispenser : l'amphitryon et le convive sont alors liés intimement par les obligations mutuelles de la gourmandise, et elles sont sacrées.

Lorsque celui ou celle qui doit ordonner le menu d'un repas un peu considérable éprouve la plus petite incertitude, c'est un tourment de plus à ajouter à ses tribulations pour l'achat des comestibles nécessaires : mieux vaudrait qu'on lui répondît négativement, et, dans le cas où il ne lui serait fait aucune réponse, il doit oublier complètement sa demande.

Il y a des convives qui, pour ne laisser aucun doute sur leur acceptation, ont l'habitude de faire une visite antécédente pour plus grande sûreté ; cette démarche n'est jamais obligée, puisque la réponse affirmative est obligatoire ; mais après le repas accepté et pris, comme l'accomplissement est terminé à la satisfaction des uns et des autres, la règle est d'aller dans la huitaine donner de ses nouvelles en personne. C'est dans cette entrevue où l'on se rappelle tout ce que l'on a reçu d'agrément, que l'amphitryon reçoit, par un éloge abrégé des plaisirs de la réunion et de tous les autres incidents du service qui ont eu lieu, la récompense la plus douce et en même temps la plus flatteuse pour son amour-propre.

On ne fait jamais d'invitations directes aux habitués de la maison, lorsqu'il en existe, et qu'ils sont comme de coutume, initiés dans les secrets du ménage ; très-souvent ils remplacent l'amphitryon en dépeçant les grosses pièces, et assez ordinairement pour répondre à la confiance qu'on leur témoigne, sans mettre personne à la diète absolue, ils s'arrangent de manière qu'ils se

réservent tout ce qui est à leur convenance : on se trouve quelquefois bien d'être leur voisin.

Il fut un temps où les quêteurs de diners sans invitations étaient assez communs , mais aujourd'hui ils sont rares ; on en rencontre encore quelques-uns dans les soi-disant hommes de loi , ou entremetteurs d'affaires , qui , paraissant s'occuper beaucoup de ce que l'amphitryon leur a confié pendant toute la durée du repas , boivent et mangent comme ils parlent , sans discontinuer un seul moment. Le dîner à peine fini , ils courent à d'autres choses , et quand ils ne sont pas de mauvaise foi , ils jouissent amplement de toute la satisfaction qu'on peut obtenir d'une table bien servie ; on en trouve qui ont autant d'invitations qu'il y a de jours dans la semaine.

Dans le cas où un convive serait assez familier avec son amphitryon , s'il marche de pair avec lui par le rang qu'il tient dans la société , il doit alors exister quelque distinction dans la manière de lui adresser son invitation , et quoiqu'il ne soit pas utile de la lui donner par écrit , encore moins d'en signer la réponse acceptée , il suffit de leur consentement réciproque pour qu'ils ne manquent pas de se réunir tous les deux à l'heure convenue.

Comme il est très-souvent assez rare de rencontrer dans les invitations d'un grand nombre de personnages riches , mais qui ne se piquent pas toujours d'être honnêtes avec les autres , toutes les formes nécessaires pour y faire consentir , et que , d'après leur morgue naturelle , ils se croient tout permis , dans ce cas l'invitation produit un effet tout contraire à leur attente ; on ne l'accepte pas.

Souvent aussi des parvenus persuadés que leur convive moins riche qu'ils ne le sont, a besoin d'eux et que par conséquent ils doivent ne pas craindre de le traiter du haut de leur grandeur née d'hier, alors si l'individu à qui l'invitation est adressée se respecte assez, non-seulement il ne l'accepte pas, mais encore il motive son refus sur le peu d'importance qu'il attache au dîner de cet amphitryon orgueilleux et mal élevé.

L'avarice et la parcimonie, pas plus que la honte et la prodigalité, ne conviennent à l'amphitryon honnête et qui a reçu de l'éducation; il ne doit tout au plus que s'accommoder d'une certaine tolérance sur ce qu'il lui est impossible d'empêcher, et pourvu qu'il arrive à satisfaire son goût pour avoir bonne table, tout en proportionnant sa dépense sans toucher à son avoir, il doit se trouver bien heureux : car tout marche d'accord dans sa maison; personne ne lui refuse ses invitations quand même elles ne seraient faites qu'à demi-mot et verbalement; il ne reste plus aux convives qu'à s'acquitter envers lui.

Tel est l'ensemble des obligations d'un amphitryon avec ses convives : comme chef du repas, il doit fixer l'ordre et l'arrangement que ceux-ci tiendront, et qui leur a été indiqué pendant tout le temps qu'ils devront rester à table, ainsi que leur tour à être servis. S'il possède le talent de découper, ce sera pour lui une de ses occupations les plus sérieuses, il fera en sorte que tout soit bien également partagé; si c'est une pièce importante en poisson, volaille ou gibier, il l'offrira partout sans y mettre plus d'empressement que la chose ne le mérite, et tout en se réservant ce qu'il en désire lui-même, soit en commençant, soit en finissant. De temps

à autre il peut verser à boire, ne fût-ce que pour inviter les autres à en faire autant; ensuite il attend qu'après la dégustation terminée, on lui fasse éloge de ce qu'il a offert dans les vins d'extrâ principalement, mais il ne doit jamais se permettre de commencer lui-même en pareil cas.

Des Convives.

Maintenant nous sommes certains que l'amphitryon a fait tout son possible pour se procurer tout ce qui doit contribuer à rendre son repas aussi bon qu'agréable, depuis le premier service jusqu'au dessert; qu'il a pourvu à tout ce qui est nécessaire afin que le dîner soit servi promptement, facilement, et plus ou moins élégamment, d'après le but qu'il se propose. Il doit alors s'occuper de chacun des convives d'une manière tellement marquée, qu'ils puissent croire les uns et les autres être fêtés particulièrement, il doit tout observer, et, dans les discussions générales qui ont lieu, comme c'est inévitable, parmi les convives, il fera en sorte d'éviter tout ce qui pourrait dégénérer en particularités critiques, malignes ou mordantes, sur le compte des absents; il interrompra les discussions politiques; enfin, il s'occupera, par-dessus toute autre chose, que la distribution du premier service soit faite de manière qu'on n'en ait rien à regretter, pendant le reste du repas.

Tout gourmand, lorsqu'il a reçu une invitation et qu'il l'a acceptée, ne fût-ce que par son silence gardé pendant vingt-quatre heures seulement, et bien plus encore s'il l'a signée, s'est mis dans l'impossibilité absolue de ne pas se trouver au rendez-vous, et surtout

de se faire attendre, avec d'autant plus de raison qu'il y a consenti avec pleine et entière liberté : ce serait pour lui un déshonneur d'y manquer, car puisqu'il ne doit lui en résulter que de l'agrément, il deviendrait d'autant plus coupable qu'il avait en toute liberté d'accepter ou de refuser, et enfin, qu'on a fait des préparatifs pour lui procurer une des jouissances les plus agréables de sa vie.

Il est aussi recommandé au convive de ne pas oublier l'heure indiquée, et de se présenter, en arrivant, à son amphytrion, dans un état de propreté qui, sans tenir à une toilette recherchée, puisse lui prouver, ne fût-ce que par du linge blanc, qu'il vient pour lui complaire. Une fois introduit dans le lieu d'attente, il se conduira avec ses co-associés de manière à leur prouver ses bonnes dispositions gourmandes ; enfin, lorsqu'il sera à table, toute sa considération et ses égards devront se porter sur l'amphytrion, soit qu'il prenne directement part à la conversation générale, soit qu'on lui adresse quelque demande particulière, soit enfin pour répondre si on l'interroge sur l'ensemble du menu, ou sur les détails du service, l'excellence des potages, des relevés sur le vin, et tant d'autres choses souvent imprévues. toutes relatives à la gourmandise, et qui ne sont que trop fréquentes dans les grands repas, où il se trouve une assez nombreuse compagnie.

Une fois que les convives occuperont la place qui leur aura été désignée nominativement, ou par leur nom écrit avant de s'asseoir et placé sur leur couvert, il n'y a plus moyen de rien y changer, ils doivent reconnaître pour chef de la société leur amphytrion, et comme tel se soumettre à tout ce qu'il ordonnera pour le bien du

service, depuis le commencement jusqu'à la fin de la séance : car, s'il connaît les obligations qu'il a bénévolement contractées envers tous ceux qui l'entourent, il doit leur présenter sans aucune distinction tous les morceaux qu'il pourra juger leur convenir, et quand même il voudrait marquer de la déférence pour quelqu'un en particulier, il doit le faire encore de façon qu'on ne puisse le taxer de négligence pour personne.

Ainsi, tous les convives ayant également droit à la distribution des mets qui sont sur la table, peuvent aussi, sans gêne comme sans licence, émettre leur opinion, faire quelque proposition avec la liberté la plus entière, parler de tout pourvu qu'ils ne disent rien ; mais il est assez rare que, pendant le premier service, les conversations soient engagées de manière à amener une discussion générale ; au second service, on se permet assez souvent de s'entretenir sur la composition du menu ; ce n'est qu'au troisième que le moindre incident contradictoire met toute l'assemblée dans une insurrection d'appétit qui redouble : les figures des convives sont rayonnantes jusqu'à l'arrivée du dessert.

On conseille encore à tout convive étant à table, de ne jamais se presser et de ne pas manger trop vite ; c'est donner non-seulement assez mauvais exemple à ceux qui y mettent de la réflexion, mais encore à ceux qui désirent mettre à profit le peu de temps qu'ils ont pour savourer ce qui leur est servi. Tout convive près duquel se trouve placée une bouteille peut en offrir, comme en recevoir de son voisin, quoique buvant l'un et l'autre, suivant leur volonté, leur besoin ou leur désir ; ils ne devront jamais rien laisser dans leur verre, et tous ensemble, ils se lèveront pour porter la santé

de celui qui régale ; il leur est ensuite fait défense d'en dire le moindre mal , quand même ; ils attendront pour cela que la quinzaine soit passée , et qu'ils aient acquitté leur reconnaissance par une visite de digestion faite en personne , et dans la tête à tête.

Un convive gourmand fait preuve d'une bonne éducation et de savoir-vivre , lorsque , pour faire le tour de la table , quand elle est bien servie de bonnes choses , il use de tout avec modération , et qu'il n'abuse de rien surtout ; en commençant il choisit d'abord dans les relevés , les entrées , les plats qui paraissent ne pas devoir le gêner pour le second service où il se réserve encore ; pour arriver au troisième , en augmentant toujours graduellement ses sensations , et terminer enfin par les sucreries , et de là au dessert par des fruits bien mûrs , et d'une sapidité bien prononcée.

Mais au contraire en ne jugeant que sur les apparences , si un gourmand fait disparaître quelques grosses pièces intactes , et que son dîner doive être suivi d'une nouvelle réunion plus nombreuse , c'est qu'il y aura la nuit un autre repas , où l'on dansera ; c'est que celui qui est chargé de découper et de servir , a reçu du maître de la maison l'invitation de le faire ; celui-ci ne peut avoir d'autre manière de s'en tirer qu'en offrant toute autre chose que ce qu'on lui demande ; il en résulte alors que si l'invité ne peut pas manger pendant la nuit , il est forcé d'observer une diète momentanée , qui dérange toutes ses habitudes ; il peut en éprouver plus de mal que de bien. En pareil cas , la conduite de l'amphitryon est très-mal placée , et peut encore devenir susceptible de faire endurer tout ce que la faim a de cruel , au milieu d'une abondance illusoire , appuyée sur la vanité et sur l'ostentation. Il ne

doit point y avoir de partage avec la gourmandise , dans aucune circonstance.

Si la saison est froide , la salle à manger sera chauffée jusqu'à une douce température , au moins trois ou quatre heures d'avance ; un tapis doit régner sous toute la table afin que chaque convive puisse avoir les pieds dessus. Des lumières seront aussi disposées pour éclairer, d'après les ordres et à l'heure fixée pour se mettre à table. Ainsi tout ce qui a rapport au couvert sera prêt deux heures au moins avant l'arrivée du dernier convive ; son arrangement doit être parfaitement symétrique ; la différence des verres indiquera seule quels doivent être les vins dont il sera fait usage dans le courant du repas ; la méthode anglaise de changer les couteaux et les fourchettes avec les assiettes à chaque service , ne sera guère suivie parmi nous. La boutique d'un marchand de coutellerie pourrait à peine y suffire ; nous conseillons de changer ceux des grosses pièces quand ils ont servi ; et à moins que la table ne soit d'une largeur plus qu'habituelle , supprimez le surtout et tous les plateaux décorés ou non , ornés de statuettes , avec ou sans guirlandes de fleurs artificielles ou naturelles ; tous ces ornements peuvent être fort agréables pour les yeux , mais on ne les remplacerait que par des cornichons , que cela serait encore à préférer : car l'estomac y gagnerait quelque chose d'apéritif , tandis qu'avec toute la peine qu'on s'est donnée pour les rendre dignes de figurer , il n'en résulte rien pour la mastication. De loin en loin , on place sur la table quelques couverts de rechange pour s'en servir au besoin , les bouteilles à l'intervalle d'un mètre , une pour deux convives ; les carafes beaucoup plus éloignées , mais à distance telle qu'elles se correspondent,

parce qu'elles ne peuvent devenir utiles qu'à ceux qui mouillent leur vin.

Tous les convives réunis et placés à table d'après leurs intentions, celui ou celle qui veut jouir des privilèges accordés à un amphytrion, doit être le seul reconnu pour donner des ordres, avant, pendant et après le service accompli dans toute sa durée. On peut le distinguer par la place qu'il occupe, et qui doit toujours être entre celle du milieu de la table. Il doit être aussi galant que prévenant avec les femmes; ses compliments toujours faits avec finesse ne manqueront jamais de flatter ceux à qui il se permet de les adresser. Toujours inquiet, il craint qu'on ne soit pas satisfait; c'est pourquoi il ne doit pas cesser d'enhardir les convives qui n'osent pas lui demander; il provoque celui dont il est bien assuré, et ne cherche qu'à stimuler par son exemple celui qui est retenu par modestie.

Comme c'est toujours par l'à-propos qu'il doit agir, il s'abstiendra de toutes plaisanteries insignifiantes, de toutes les expressions qu'on peut mal interpréter, si elles venaient de sa part; il ne doit jamais faire de calembourgs; en quittant le premier la table, son dernier coup d'œil explorateur se portera sur les verres pour examiner s'ils sont vides; il en fera de même des assiettes. Dans le cas contraire, ce serait pour lui un avertissement; il cherchera à connaître si le convive n'est pas satisfait du vin qu'il lui a fait boire.

Dans une multitude de circonstances il devient difficile de choisir la place que doit occuper à table un gourmand que l'on ne connaît que très-imparfaitement. Cependant, l'amphytrion peut, dans son intérieur, avoir assez de renseignements pour s'éclairer sur ses habitudes

et sa manière de se conduire en toutes circonstances, s'il en juge d'après ceux qu'il connaît et qu'il réunit; il saura s'il ne veut admettre que des hommes, alors il n'éprouve plus d'embarras pour les dames; si au contraire il veut réunir les femmes et les maris, quelques prétendus avec leurs futures, il devra, pour bien faire, éloigner les unes et rapprocher les autres; il doit savoir qu'un présomptueux est mal à côté d'un homme tranquille; qu'un avocat n'est pas bien à côté de celui qui n'entend rien aux affaires; qu'un ecclésiastique auprès d'un militaire s'en tirerait encore plus mal; qu'il est possible d'éviter les controverses en éloignant des politiques d'opinions différentes; qu'un rentier ayant perdu une partie de son avoir, ne voudra jamais se rencontrer avec un agent de change; qu'il y a de grandes différences à établir entre l'huissier-priseur, le notaire et l'artiste ou le savant; que les jeunes avec les vieux s'accorderaient plutôt que tous les autres réunis, à moins qu'ils ne possèdent un caractère très-liant. Comment supporter l'ennui de tolérer son voisin, surtout lorsque l'amour-propre blessé le retient dans une place qu'il occupe à regret, à une table qu'il ne peut plus quitter quand même la gourmandise le poignarderait?

Toutes les fois qu'un amphitryon voudra faire parvenir quelque chose à un convive, celui-ci ne doit jamais le refuser, et bien moins encore lorsqu'il l'envoie nominativement; il se pourrait même que son offre ne fût pas d'accord avec son intention, il l'accepte toujours quand même il devrait partager avec un autre du voisinage. Dans tous les cas, comme il est presque certain que le gibier provient de ses propriétés, que ses fruits ont été cueillis dans son verger, et que son vin ordinaire

sort de ses vignes, il ne tarira pas sur les éloges : on ne saurait lui faire plus grand plaisir que d'en dire du bien.

De même que ses voisins peuvent lui adresser à voix basse des avis sur ce qui se passe aux extrémités de la table, sur les détails obligés du service général ; cela devient très-différent lorsqu'il s'agit de le dire à haute voix ; on ne peut employer ce dernier moyen que dans le cas d'une approbation, fût-elle douteuse.

Une fois le service entamé, depuis l'instant qu'un convive a commencé de manger, il ne peut plus s'absenter sous quelque prétexte que ce puisse être, à moins qu'au signal de l'amphitryon tout le monde n'en fasse autant. Depuis le potage jusqu'au second service, il ne dit pas un mot ; un peu plus tard vers la fin il ne doit encore rien avancer qui ne soit à même de distraire les autres, parce qu'ils sont tous trop occupés.

C'est vers le milieu du repas et après s'être assuré tacitement qu'il n'y a plus de vin dans sa bouteille, qu'un convive adroit peut se permettre d'adresser la parole à son amphitryon pour boire à sa santé ; et c'est même de tous les moyens d'en faire bientôt revenir, et de l'autre, le seul qui soit permis ou le plus certain : à tout ce que celui-ci pourrait même ajouter de jovial en pareil cas, le convive ne doit répondre que par une approbation plus ou moins gracieuse.

Un convive à table qui a près de lui une dame, quand même il ne la connaîtrait pas, contracte, par ce seul fait l'obligation de la servir en tout et pour tout ce qui doit composer le dîner, car peu à peu les égards amènent l'intimité ; celle-ci peut, à l'aide du champagne, la

faire voyager un peu plus loin ; c'est en lui donnant le bras ou la main pour quitter la table et aller prendre le café, que le voisin pourra se trouver à même de juger si le sentiment a fait son chemin.

Quant aux hommes, il n'en est pas de même : tout se borne à des procédés honnêtes ; et si votre voisin vous présente une assiette pour vous servir, ne faites pas de façon, acceptez de suite. Refuser, c'est perdre du temps : cela ne ferait que refroidir son contenu, que c'est déjà de trop.

Enfin, si le hasard, plus que vos désirs, vous donne un enfant pour voisin, et qu'il soit plus ou moins volontaire, tapageur et gourmand, vous seriez très à plaindre ; mais laissez-le faire, vous en serez bientôt débarrassé ; pour peu qu'il mange avec avidité et qu'il boive de vin sans y ajouter de l'eau, comme c'est l'habitude, il ne tardera pas à dormir : les parents s'en occuperont, il aura besoin d'eau sucrée, toute la société sera distraite pour le moment, mais le marmot disparaîtra avec sa bonne.

Pour les santés, nous avons déjà dit que la première, toujours proposée par un des convives, était due à l'amphitryon, la seconde aux dames, quand il y en a, et, en cas d'absence, on la porte d'une manière générale à tous ceux qui sont présents : car lorsque l'espace est grand, il est impossible de trinquer ; mais pour peu qu'on soit rapproché, il faut maintenir cet antique usage, et le continuer, d'autant mieux qu'à chaque répétition, on ne laisse rien dans son verre. Cependant à présent, à moins des toasts de repas de corps, il est rare que l'on trinque à la fin d'un repas bien ordonné,

Ce n'est qu'après avoir entendu le pétilllement causé par l'ouverture du champagne, que le convive en état de bien chanter quelque chose de jovial, doit proposer sa chanson; car si les couplets ont des refrains, tous ceux qui ont la voix juste ne manqueront pas de faire chorus au besoin.

Une première chanson terminée, si l'on en propose une seconde, il ne faut pas la laisser commencer avant d'avoir porté la santé du chanteur : alors tous les convives gardent le silence, il ne doit y avoir que ceux dont le timbre est sonore qui peuvent accompagner dans les chœurs, surtout lorsqu'ils sont à boire.

A présent, à moins que ce ne soit dans un repas de noce, il est bien rare que l'on chante à la fin du repas.

La plus grande occupation d'un gourmand, lorsqu'il est à table comme convive invité, consiste à ne rien laisser échapper de tout ce qui est servi; là, ses vraies jouissances ne se manifestent qu'à mesure qu'il éprouve le bien-être que lui procurent tous les mets dont il est entouré, dès l'instant qu'il peut y faire participer les convives qui sont près de lui. Il peut se permettre de demander aussi de ce qui est placé très-loin de lui après que ceux-ci ont accepté ses offres, mais en leur présentant encore assez souvent à boire; c'est le véritable et seul moyen de les provoquer comme de se satisfaire soi-même sans se faire remarquer par les autres.

Un convive, quel qu'il soit, qui, lors du premier, du deuxième ou du troisième service, aperçoit dans le menu placé sur la table des objets qui n'ont pas besoin d'être dépecés pour être servis, peut se permettre de les présenter à ceux qui en désirent pour ne pas y mettre de

retard. C'est aussi pour cela qu'un amphitryon qui se flatte de faire marcher tous ses convives les uns avec les autres, ne manque pas de placer à distance convenable quelques personnes sur l'obligeance desquelles il puisse se reposer pour exécuter en même temps que lui le service comme il convient.

Il est absolument nécessaire qu'il paraisse du fromage au dessert, afin de faire apprécier le vin, car sans lui tout manque au dernier acte du dîner; avec le fromage, les vins rouges ont pour but et achèvent de développer la gaieté, dans le moment où il est impossible d'offrir autre chose que des noix fraîches et des amandes; dans la saison où celui-ci se trouve en tout temps, avec les sucreries, les fruits confits, ou cuits à demi-sucré, viennent les vins de liqueurs, d'Espagne ou d'Italie; ensuite on termine par tout ce qu'il y a de délicat dans les produits du petit-four que l'on arrose avec du champagne; la joie se manifeste partout, c'est le moment de choisir dans ce qui a été chanté tour à tour sur le vin, la gloire et l'amour de la France par l'illustre et silencieux proscrit, toujours cher à ceux qui l'ont connu et dont le recueil se trouve dans toutes les mains.

*Généralités sur le savoir-vivre et la politesse
à table.*

Un maître-d'hôtel et généralement tous ceux qui sont chargés de préparer tout ce qui doit être consommé dans un grand repas, sont tenus de faire servir bien chaud le premier service; on leur recommande principalement le potage, d'autres y ajoutent même le café pour la fin du

repas ; car ces deux objets doivent être apportés bouillants , lorsqu'on les présente aux convives.

Le poisson qui est de grosseur un peu remarquable ne sera jamais découpé avec un couteau , mais bien avec une truelle en argent. S'il était possible aussi , lorsqu'on est peu nombreux , de faire servir les mets les uns après les autres , ce serait beaucoup mieux que de les laisser refroidir en les posant tous à la fois sur table , puisqu'on ne peut pas les entamer et encore moins les manger tous ensemble. Pour éviter cet inconvénient , on pose chaque plat sur un réchaud de table.

Il ne faut jamais rien faire enlever que d'après les ordres donnés par l'amphitryon , et quand tous les convives sont censés avoir fini ; il suffit d'un coup-d'œil pour s'en assurer. Toutes les cérémonies doivent être supprimées , elles ne servent qu'à retarder ; et , puisque l'on est à table , il faut toujours manger chaud , ne rien renverser sur la table , ne pas faire de taches au linge , et prolonger la mastication autant que peuvent le permettre l'ingestion dans l'estomac et le temps de disposer le service suivant.

Un gourmand doit se posséder au point que , pendant cinq heures au moins , lorsqu'il est à table , il ne pense pas à autre chose , et s'il trouve même en commençant quelque chose de son goût , il fera bien de ne pas attendre plus tard : car s'il s'arrête , et que , d'après la connaissance du menu , il se réserve pour une volaille ou pour un rôti , si l'un et l'autre ont éprouvé un accident , ou quelques avaries à la cuisson , comment parer à cet inconvénient ? la première ne peut-elle pas être trop avancée ? le second ne peut-il pas être coriace ou brûlé ? il faut , dans ce cas , se rejeter sur les

entremets. Ici l'embarras ne peut-il pas redoubler ? les choux-fleurs sont fades , les cardons manqués , les beignets cuits dans la friture rance ; dans les charlottes les pommes étaient gâtées , les crèmes peu aromatisées , mal confectionnées , ainsi du reste ; les vins fins peuvent avoir un goût de moisi , les bouteilles ayant été mal bouchées. Alors l'amphitryon et les convives sont complètement silencieux et désappointés ; gourmands , défiez-vous des avaries , n'ayez pas trop de confiance en pareil cas , et ne redoutez que les accidents de la cuisine.

Il y a des maîtres de maison , il se trouve aussi beaucoup de femmes qui , d'après l'amour excessif qu'ils ont pour leur chien , leur chat , leur perroquet , ne peuvent pas comprendre qu'un convive ne saurait les idolâtrer comme eux , quoiqu'il ne leur fasse aucun mal ; que les criailleries continuelles d'une perruche deviennent insupportables ; que le chat , s'il vous approche , vous remplit de poils , lorsqu'il ne vous caresse pas les mollets avec ses griffes ; que le chien , en appuyant ses pattes sur vos cuisses , vous crotte et qu'il ne vous quittera pas avant que vous lui ayez donné quelques lopins et même du sucre : trop heureux , si on ne les met pas à table auprès de vous ! Il y a vraiment de quoi déconcerter le mangeur le plus intrépide. Pour leur faire sentir cette inconvenance , on ferait très-bien de les laisser seuls avec leurs bêtes.

Tout individu qui , ayant éprouvé une maladie lente du larynx à la suite de laquelle il a perdu l'usage de la voix , ne devrait jamais accepter d'invitation pour aller dîner hors de chez lui. Il aura beau faire des signes et gesticuler en ouvrant la bouche. Comment faire pour lui donner ce qu'il demande ? car si le voisin peut à peine

l'entendre , à plus forte raison s'il s'adresse à quelqu'un qui se trouve éloigné de lui et au bout de la table , ce qui est toujours assez désagréable et d'une rencontre importune.

Une dame à qui vous entendrez dire dès le potage : monsieur , très-peu s'il vous plaît , si par distraction vous voulez l'observer , ne mangera presque rien au commencement du repas ; elle prendra seulement quelque chose au second service ; mais à l'aspect des crèmes , des beignets , des charlottes et autres entremets sucrés , vous la verrez s'épanouir et devenir rayonnante. C'est une coquette plus ou moins gourmande , mais elle est encore plus supportable que celle qui , au lieu du potage servi , se fait apporter un bonillon seulement , qui laisse passer la tranche de bœuf couchée sur un entourage des plus délicieux pour étendre du beurre sur son pain , en faisant main basse sur les hors d'œuvre , excepté les huîtres marinées qu'elle a en horreur ; l'une fuit les odeurs et flaire continuellement un flacon d'esprit de sel ; l'autre fait détourner loin d'elle une pièce de gros gibier pour ne pas en respirer le fumet qui seul ferait venir l'eau à la bouche ; toutes ces grimaces qu'elles répètent pendant le dîner en entier , lorsqu'elles refusent le vin ordinaire , elles ne les font que pour mieux goûter au bordeaux et surtout au champagne par préférence. Ne leur dites rien de gracieux , vous aurez des monosyllabes pour réponses ; ne dites rien à double entente , en vraies mijaurées elles rougissent , et se donnent des airs insupportables : il faut s'en débarrasser au plus vite avec le dessert et les châtteries.

Si le hasard vous place auprès d'un de ces hommes comme on en voit tant , qui en mangeant se plairait à vous

raconter , sans vous faire grâce de la moindre circonstance , une cérémonie dont il a été témoin dans la journée ou une anecdote qu'il aurait lue dans quelques journaux de la veille , si les incidents qu'il se plaît à y ajouter encore , vous fatiguent , ne lui répondez que par oui et non : c'est un mauvais voisin qui ne cherche qu'à vous détourner de manger ; n'interrompez pas , laissez-le dire seul et ne répondez à ce bavard impitoyable qu'après avoir bien dîné , pourvu toutefois qu'il vous en laisse le temps : car rien ne peut le distraire , c'est un fléau dont tout le blâme doit retomber sur celui qui vous aura invité.

Tout gourmand sortant de maladie , pour peu qu'il soit obligé de suivre encore un régime , ne devrait pas accepter d'invitation , à moins qu'il ne se trouve en état de suivre les autres , ne fût-ce que de loin ; car refuser le vin pour avoir recours à une carafe , éviter les meilleures viandes bouillies ou rôties pour ne manger que des légumes , n'est-ce pas faire diète au milieu de l'abondance ? Répondre : je vous remercie , à chaque sollicitation des autres convives , cela n'est pas supportable , cela devient gênant pour les voisins ; il vaut bien mieux rester au coin de son feu.

Si l'amphitryon choisit d'après son goût ce qui lui paraît le mieux dans son menu et qu'il l'offre à un convive autant pour le flatter , que pour ne pas avoir l'air de songer aux autres , il n'y aurait avec le morceau qu'un peu de sauce , que , fût-elle apéritive au point de lui faire venir l'eau à la bouche , il vous répond : grand merci , je ne digère pas les ragoûts ; mais si l'on présentait une laitance de carpes : impossible de songer au poisson ; une tranche de rable : ah ! monsieur , du gi-

bier noir, je rêverais toute la nuit ; j'aurais dû prendre des renseignements sur vous, pense l'amphitryon, et il continue à manger pour donner exemple aux autres.

Au milieu des boîtes pleines de tabac, tout convive qui n'en prend pas d'habitude, doit être sur une grande surveillance. Comme cette affreuse poudre noire est devenue un stimulant nécessaire, même aux dames, on s'en présente partout et toujours, quand on devrait la saupoudrer dans tout ce qu'il y a sur la table, dans les assiettes, dans les verres, sur la nappe, nous ne parlerons pas des habits, des cravates, et des alentours du parquet, à droite et à gauche; rien n'arrête les priseurs, il est à croire qu'ils stimulent leur nez et leur estomac tout à la fois, ce qui devient pour eux une double jouissance. Ne sait-on pas que des pauvres préféreraient du tabac à du pain ? Souvent les priseurs interrompent la conversation pour parler tabac; rien ne peut leur plaire. Très-souvent ils sont ivres de vin de Champagne et ils le trouvent sans force : pour le prouver on les voit frapper tant qu'ils peuvent sur leur verre avec la paume de la main : s'il ne s'échappe aucune bulle du gaz qui le faisait mousser, leur arrêt est définitif; il faut les abandonner à eux-mêmes.

Le maître-d'hôtel, encore mieux que l'amphitryon qui est occupé, doit faire en sorte que, pendant tout le temps qu'on est à table, il ne survienne aucune distraction du dehors, parce que les moments perdus ne servent qu'à empêcher d'y faire honneur, l'interruption ne servirait qu'à troubler le service que ce serait déjà un grand inconvénient; mais les convives qu'elle met de mauvaise humeur ne sachant comment se comporter, en sont souvent d'autant plus embarrassés; ainsi tout im-

portun sera impitoyablement remis à une autre fois ; qu'il dîne par cœur : la porte doit lui être fermée , quand il serait parasite habitué.

Quant à tout ce qui survient à table , on est assez souvent obligé d'y remédier sur-le-champ , et personne ne peut mieux le faire qu'un maître-d'hôtel ; du vin répandu , une carafe d'eau , de la sauce d'un ragoût , les éclaboussures d'une volaille , d'une pièce de gibier mal saisie pour la dépécer , sont autant d'inconvénients qu'il est agréable de faire disparaître , ne serait-ce que pour les voisins. Le sel ou le poivre épanché sur la nappe peuvent encore ajouter aux premiers désordres , car les distraits oublient souvent de manger pendant leur conversation ; ils veulent terminer , il faut que tous les autres attendent , et cependant ils sont à table ; on ne devrait jamais les inviter : car à quoi servent-ils ? sinon à tout interrompre sans réflexion ?

Nous avons déjà dit qu'il fallait laisser un marmot agir suivant sa volonté ; mais , au moment où l'on voudrait jouir d'un instant de gaieté et de tranquillité , et où l'on pourrait espérer de lui un silence absolu , outre le bruit qu'il n'a pas discontinué de faire avec sa cuillère et sa fourchette , la société n'en est pas quitte : le bon papa lui demande de réciter une fable , celle qu'on lui a apprise deux ou trois jours auparavant ; on le monte sur une chaise à côté de sa maman ; tant bien que mal il récite sans y rien comprendre autre chose que le fromage qu'il voit sur la table , et sur le ton d'un orateur de son âge : *Maître corbeau sur un arbre perché*, jusqu'à l'endroit, *qu'on ne l'y reprendrait plus*. Le grand-père se lève pour l'embrasser , et tout flatteur d'applaudir : c'est encore un des moindres désa-

gréments que puisse causer à table une famille entièrement réunie d'après invitation.

Quand , par négligence , vous oubliez de boire le vin qui vous a été versé , et que votre voisin empressé d'en servir un autre , allonge le bras et heurte votre verre , voilà le vin répandu sur la nappe , soit maladresse , soit étourderie. Pourvu qu'il ne prenne pas la carafe pour inonder tous les alentours et mettre à la nage le pain , les assiettes , les plats , les salières , et tout ce qui constitue le couvert : car il ne doute de rien. S'il lui vient dans l'idée de déconper une volaille qui serait devant lui , il ne manquera pas de vous éclabousser du suc qu'elle contient , ou de la sauce dans laquelle elle nage : il la charpente au point qu'on n'y reconnaît plus que ses doigts et les manches de son habit pour dire par écrit qu'il y a touché. Ne pourrait-on pas le prier très-honnêtement de ne s'occuper de personne , et de rien ? ce serait assez de lui dire , en pareil cas , qu'on va le remplacer.

Des convives habitués à manger proprement avec autant d'ordre que de régularité , qui s'observent depuis le commencement jusqu'à la fin d'un repas , ne pourraient pas se complaire à côté d'un brouillon qui ne songe pas même à vider sa bouche pleine pour boire , lorsqu'il tient son pain à poignée pour y mordre plus à l'aise , lorsqu'il s'amuse à ronger tous les petits os , et qu'il répand sur son linge la sauce du ragoût qu'on vient de lui servir , ainsi que le vin qui reste dans son verre. Ses doigts imprégnés de tout ce qu'il a touché attestent qu'il ne s'est pas toujours servi de sa fourchette : c'est un convive aussi sale que dégoûtant ; alors il faut ne plus l'inviter , ou l'envoyer prendre quelques leçons de propreté à suivre partout , pour lui comme pour les autres.

Lorsqu'un convive est tellement myope, qu'il est obligé d'avoir jusqu' sous le nez les objets à examiner, il devient gênant à table : car s'il veut se servir lui-même, il est sujet à des erreurs intolérables. Il ne distingue pas la salière de la poivrière; si on lui offre un hors-d'œuvre, il en arrose ses voisins, bien heureux s'ils en sont quittes pour de l'eau fraîche, et que ce ne soit pas du vinaigre ou de l'huile; il verse le vin à côté de son verre; il se trompe toujours dans l'objet qu'il demande pendant tout le courant du repas; il ne fait que bévues sur bévues.

Un autre convive qui voudra vous paraître obligeant se met continuellement à l'affût pour satisfaire le moindre de vos désirs; il veut d'abord que vous soyez servi avant lui; si vous refusez, il se fâche jusqu'à la colère; il vous répète à chaque instant, qu'il ne souffrira pas de rien recevoir avant vous : ce ne sont que marques de politesse pour la moindre chose. Si vous lui tendez votre verre pour avoir un peu d'eau, il vous la prodigue au point de verser sur la nappe; si vous prenez du tabac, il vous en offrira continuellement, quoique le sien soit détestable. S'il choisit une orange et qu'il veuille la partager, il en fait jaillir le suc jusque sur vos vêtements. Au café, il ne manquera pas de remplir votre tasse de sucre; dites quelque chose à double entente, il prendra la parole pour l'interpréter à contre-sens. C'est pis encore, s'il a l'ouïe dure : il fait tout à rebours. Vous lui parlez d'une chose, il répond sur une autre; si vous entamez la moindre conversation, c'est une cacophonie à ne plus s'entendre; on est bien malheureux avec un pareil voisinage.

Des visites gourmandes.

D'après l'axiôme que rien n'est plus ennuyeux et plus à charge pour ceux qui ont à faire, que la présence de ceux qui n'ont rien à faire, on pourrait ajouter que rien n'est plus insipide qu'une visite sans aucun motif. Quelque brève qu'on puisse la faire, il n'est pas possible de perdre plus sottement son temps en ne sachant que devenir. Laissons donc livrés à eux-mêmes tous les gens qui s'ennuient, mais aussi qu'ils ne cherchent pas à se dédommager en voulant partager avec les autres le poids de leur inutilité, puisqu'ils ne songent qu'à se promener du matin au soir en faisant des visites.

Il y a cependant parmi les procédés de politesse gourmande des visites obligatoires que l'on désigne sous le nom de visites de digestion, qui sont connues depuis longtemps et presque sacrées pour celui qui, sachant vivre, ne veut pas laisser dégénérer son appétit; sa durée se règle même sur la bonté du repas reçu par le gourmand, il ne faut cependant pas qu'il dépasse les bornes habituelles.

Ainsi, après avoir bien dîné chez quelqu'un, l'usage veut qu'on y retourne dans les huit ou dix jours suivants pour témoigner sa reconnaissance. Comme pour un gourmand c'est toujours une affaire assez importante qu'un excellent dîner, pour peu qu'il possède en lui la moindre gratitude, il doit le considérer comme un véritable bienfait, qu'il est obligé de reconnaître au moins par une visite, quand bien même il lui serait impossible de le rendre. On en est tellement persuadé, que tous ceux qui ne peuvent rien restituer de tous les bons dî-

ners qu'ils ont assez souvent acceptés, ne pouvant inviter personne à leur tour, restent fort tranquilles. Il n'est jamais permis à quelqu'un d'inférieur en fortune d'inviter son supérieur : dût-il passer pour ingrat, on lui pardonnera toujours si cela est reconnu.

Cependant, pour ne pas laisser infructueuse la politesse des gourmands qui désirent faire leur visite en personne, et afin qu'elle ne dégénère pas en simple carte reçue, l'amphitryon chez lequel on se trouve soit pendant, soit après le repas, peut, avant qu'on ne le quitte, indiquer, de manière à ce qu'il puisse être compris, qu'un jour indiqué il se fera un véritable plaisir de recevoir, depuis une heure fixe jusqu'à telle autre, ceux qui lui feront l'honneur de se rendre chez lui. Alors il est certain d'y voir arriver tous ceux qui lui conserveront quelque reconnaissance de ce dont il les a gratifiés.

Comme c'est un manque de politesse que de visiter les gens quand ils sont à table, la plus grande peine qu'on puisse faire à un gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses fonctions : c'est donc manquer de savoir-vivre que de rendre visite à quelqu'un qui mange; c'est troubler ses jouissances, l'empêcher de raisonner ses morceaux et lui causer des distractions extrêmement désagréables. C'est bien pis encore lorsqu'après en avoir été averti on continue : c'est à la fois distraire, troubler et humilier le gourmand en fonctions que de lui faire visite à table contre sa volonté.

Si l'on y réfléchit, on verra que l'absence d'un convive sur qui l'on compte, pour lequel on a, pour ainsi dire, assorti la société, combiné les grosses pièces et leurs alentours, dérange fort souvent tout un dîner.

Certains individus qui, se croyant tout permis, parce qu'ils se mettent au-dessus des convenances habituelles, soit par orgueil, soit d'après leur emploi, devraient se pénétrer de cette vérité; cela ne les empêche cependant pas de manquer à la politesse et au savoir-vivre. Ils sont assez mal appris pour croire qu'ils se dégagent complètement d'une invitation par un simple billet envoyé dans la matinée du jour où ils anraient été attendus, ce qui est une erreur aussi grossière qu'impardonnable dans laquelle tout gourmand bien élevé et qui aura reçu une éducation soignée se gardera de jamais tomber envers qui que ce soit.

C'est après avoir fait le tour complet de la table et un peu avant le dessert, qu'un gourmand termine son dîner. Ce qu'il consomme un peu après le rôti, n'est que pour la politesse, et généralement les gourmands sont toujours très-polis, mais on les tolère. Si cependant, malgré son invitation faite dans toutes les formes, un gourmand plie sa serviette en se levant de table, il donne à penser qu'il veut revenir, il s'invite même pour une autre fois. Cela ne se fait jamais, à moins qu'on ne soit très-familier dans la maison.

Depuis qu'on ne soupe plus, un gourmand ne peut jamais donner trop d'attention à l'heure à laquelle il doit dîner, puisque c'est la chose la plus importante et qui doit le faire tenir concentré en lui-même au moins pendant quatre heures de suite. Il est même assez commode pour lui de dîner tard en pareille circonstance, parce qu'en se mettant à table, il oublie complètement les affaires; toutes ses pensées se portent sur son assiette, il ne songe plus qu'à manger, pour de-là passer au lit et se coucher.

Ce serait même extrêmement contrariaut pour lui que d'être obligé de manger très-vite et d'une manière précipitée un bon diner ; il lui serait préférable de se mettre à la diète, plutôt que de ne pas prendre son temps, surtout si les convives sont nombreux et la table bien garnie de bonnes choses ; car il ne lui faut pas moins de cinq heures pour opérer avant d'arriver jusqu'à la fin.

A Paris, on n'est généralement pas assez attentif sur les invitations pas plus que sur les visites gourmandes ; mais dans les petites villes, où la population renferme un certain nombre de gens aisés, où la cherté des vivres n'est pas très-élevée, la principale affaire se trouve concentrée presque entièrement dans tout ce qui est bonne chère, dans cette gourmandise qui ne se fait reconnaître que par l'amour des bonnes choses. Tous les diners qu'on se donne par invitations et pour lesquels on se fait des visites gourmandes, suffisent pour occuper non-seulement une famille pendant trois mois d'avance, mais encore plus de six semaines après seulement pour le digérer.

Comme tout le temps qu'on passe dans ces invitations et ces visites gourmandes entretiennent l'amitié, occasionnent des rapprochements, permettent les anecdotes, les rapports secrets et surtout la reconnaissance profonde du gourmand qui en est l'objet, on peut compter sur sa réalité, parce qu'elle provient du bonheur qu'il éprouve par l'intermédiaire de son estomac, d'après son invitation reçue d'avance pour son diner de ce jour : seulement alors il y procède avec poids et mesure pour en ressentir toutes les voluptés bien réfléchies.

C'est pourquoi un gourmand craint toujours dans ce

cas de manquer à son amphithryon ; il lui témoigne les plus grands égards, arrive à l'heure, se rend aussi utile et nécessaire qu'il lui est possible pendant tout le repas ; d'une politesse extrême avec ses voisins, il raisonne ses morceaux, ne fait jamais de bravades pour ne pas compromettre son estomac aux dépens de sa santé ; il se ménage au contraire contre les indigestions, et cependant il fait le tour de la table. S'il se permet quelques instants d'absence, c'est entre le dessert et le café ; ainsi, en se rapprochant les uns les autres deux fois par semaine, et souvent tour à tour, les mêmes convives entretiennent leur santé dans un état florissant, par des habitudes aussi modérées qu'elles sont utiles pour les fonctions de la vie, lorsqu'elles ont été contractées de très-bonne heure.

De la disposition d'un repas.

Tout grand diner est toujours composé de quatre services. Dans le premier se trouvent le ou les potages, tous les hors-d'œuvre, les relevés et les entrées en plus ou moins grande quantité ;

Dans le *deuxième*, les rôtis et les salades ; dans le *troisième*, les pâtés froids et les entremets de toute espèce, gras ou maigres. Le *quatrième* est le dessert, qui comprend les fruits cuits ou crus, les pâtisseries, les friandises, les fromages, etc.

Comme, dans cet ordre de choses, une trop grande abondance amènerait la profusion, et que ne pas offrir suffisamment paraîtrait une véritable parcimonie, alors il est nécessaire, lorsqu'on désire faire les choses comme il faut, d'éviter l'un et l'autre de ces inconvénients, soit

en se précautionnant contre tout ce qui serait imprévu , soit en calculant sur ce qui pourrait être susceptible de reparaitre sur la table après le repas donné.

Le nombre des invités doit toujours entrer pour première considération dans la discussion d'un menu ; il serait même nécessaire de calculer sur leur appétit, afin d'y mettre en rapport les objets de consommation. C'est l'objet de ce manuel : car nous nous sommes spécialement occupé du nombre des convives, du jour où le dîner doit être servi, et de la saison dans laquelle on doit opérer pour remplir nos indications.

Du menu. — Par ce mot l'on désigne tout ce que l'on donne par écrit à celui qui est chargé de la préparation d'un repas un peu considérable, c'est donc le mémorial de la composition d'après laquelle tout maître-d'hôtel ou toute autre personne se charge de faire préparer à la cuisiné ce qui est nécessaire pour remplir les vues de celui qui reçoit pour le jour et l'heure indiqués d'après l'invitation générale.

Un menu, par conséquent, doit varier continuellement, soit d'après la volonté de celui qui commande, soit d'après les jours de la semaine où il est besoin d'exécuter, soit d'après la saison dans laquelle on se trouve, soit enfin d'après la dépense qu'il convient de faire. Comme celle-ci dépend du but qu'on se propose, un repas ordinaire ne peut rien avoir de commun avec celui d'une noce, d'une fête à donner, soit chez soi dans son intérieur, soit dans un village où le nombre et l'occasion changent toujours quelque chose à son exécution. Voir en entier notre *Manuel du Maître-d'Hôtel*, de l'*Encyclopédie-Roret*, dans lequel nous avons donné le menu des repas pour toute l'année.

Généralement on recommande, lorsqu'il s'agit de donner des ordres, d'apporter la plus grande attention, non-seulement dans le choix des substances nutritives, mais encore dans la manière de les soumettre à leurs différentes préparations particulières. C'est pourquoi tout homme occupé d'affaires, toute maîtresse de maison, toutes celles qui se trouvent chargées de la direction intérieure d'une famille nombreuse, ne pourraient jamais sortir de la commande d'un repas, même le plus ordinaire, si elles ne connaissent pas le détail de sa composition, et si elles n'ont pas une idée précise de ce que doit exécuter celui qui en est chargé. Alors on court risque d'avoir un dîner manqué, ou de faire une dépense assez grande, pour ne rien avoir de ce qui peut en dédommager en l'offrant aux convives, ce qui est toujours assez éloigné de la volonté de tous ceux qui peuvent se procurer les jouissances d'une table bien servie. Pour l'éviter, il suffira de lire le Manuel cité plus haut.

Hors-d'œuvre.— Le mot seul indiquerait assez qu'ils ne sont d'aucune utilité assez importante dans un dîner, pour qu'il ne soit pas possible de s'en passer dans un cas pressant; mais la faim, l'occasion, l'habitude surtout les ont maintenus principalement dans tous les repas où il se rencontre des dames. On les y trouve tellement mélangés qu'ils contribuent encore à l'ornement plutôt qu'à l'augmentation des objets nutritifs qui sont autour d'eux: néanmoins ce sont des apéritifs qui sont considérés comme puissants auxiliaires pour la digestion.

Les uns sont rassemblés symétriquement dans de petits bateaux de faïence ou de porcelaine, après avoir été choisis dans tout ce que l'on peut confire dans le vinaigre: tels sont les cornichons, les choux rouges, les

betteraves ; quelques-uns y ajoutent , dans la saison , les figues et les melons fraîchement cueillis. Ce sont encore le beurre frais, les anchois, les sardines, les huîtres marinées, les harengs saures, les fruits verts, les petits oignons, quelques salaisons, et, sur des assiettes d'une forme élégante, les abattis de volailles, les petites côtelettes, les saucisses longues couchées sur des plates, les andouillettes, le boudin noir et blanc, les harengs frais, les langues à l'écarlate coupées en rouelles et en filets, des petits pâtés au jus, des olives farcies, des bigarreaux marinés, les graines de capucine et tout ce qui comporte le vinaigre, la moutarde aromatisée ou au naturel. Quoique les hors-d'œuvre ne servent qu'à stimuler, on peut les laisser occuper leur place jusqu'au troisième service, et tout convive auquel arrivent plusieurs de ces hors-d'œuvre qui lui plaisent, fait très-bien de ne pas les laisser aller plus loin quand même il troublerait la symétrie ; il est encore plus excusable, s'il a l'estomac un peu retardataire. Voir, à cet article, le *Manuel du Cuisinier* faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Des potages. — Tous les diners dont nous prescrivons les menus commencent par un ou plusieurs potages que nous indiquons d'après le nombre des personnes et toujours d'après la saison, dans le *Manuel du Maître-d'Hôtel*, de l'*Encyclopédie-Roret*.

L'usage des potages est bien ancien, car au treizième siècle on en trouve déjà des vestiges ; il est parlé de ceux à la purée, au lard, aux légumes, au gruau d'orge surtout. On les faisait avec de l'huile, avec les amandes broyées ; on faisait de la soupe au vin ; les cuisiniers firent ensuite de la soupe avec l'ognon, avec les fèves (de ma-

rais); vinrent après cela les soupes avec les raves, le fenouil, le coing, la racine de persil, le millet, des poignées d'herbages potagers, les pommes, le verjus, la fleur de sunau, le chènevis, la citrouille, les graines; on leur donna la couleur jaune avec le safran, puis verte avec les épinards, blanche avec les amandes; souvent même on assaisonnait le tout avec la graine de moutarde.

Le riz, une fois connu, fut d'un usage presque universel; à celui-ci succédèrent toutes les pâtes d'Italie; il fut même défendu d'en avoir plus de deux sur la table; on fit des panades avec les bisques, on en inventa d'autres que l'on recouvrait de poudres faites avec les plantes aromatiques. Tout ce que nous venons de dire des potages, n'est que pour faire voir quelle est la différence de ceux d'aujourd'hui et que la manière de commencer le dîner par un potage date de la plus haute antiquité. Voir le *Manuel du Cuisinier* de l'*Encyclopédie-Roret*, où ils sont indiqués tous.

Des relevés. — Il en existe de trois espèces; les relevés ordinaires, les grosses pièces, et les relevés de broche. On les désigne par le mot de relevés, parce qu'après avoir enlevé les potages, aux deux extrémités, on les remplace par deux ou quatre vastes plats toujours proportionnés aux objets choisis pour relevés, afin de suffire au nombre des personnes assises à table. Voir le *Maître-d'hôtel* faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

En grosses pièces figure un gros aloyau rôti, arrosé d'une sauce très-piquante, le filet de bœuf, la culotte au naturel, avec entourage de persil, ou couchée sur de la choucroute, entourée de petits pâtés ou de pommes de terre frites, d'ognons sautés dans le beurre roux. Une dinde en daube ou en galantine, avec qu sans

truffes, un jambon rôti, avec entourage, une longe de veau farcie, une tête de veau en tortue, ou avec tout ce qui se rencontre dans celles du Puits-Certain. Des tendons de veau en haricots, des queues de mouton avec une provençale, un hochepot de queues de bœuf, une capilotade de volaille rôtie, sauce à la gènoise, une jeune oie sous la cendre, garnie ensuite au pourtour, un hochepot à la flamande, des cuisses de toute volaille à la bonne femme, ou cuite avec des navets, un quartier de chevreuil, de sanglier, un cochon de lait dans son entier et farci dans son intérieur, un roast-beef de quelques livres.

Maigres. — Une alose mais d'un certain volume, une carpe du Rhin, un cabillaud à la crème, un gros brochet à la broche, à la Chambord, ou à la flamande, une matelotte avec anguille, brochet et carpe auxquels on ajoute des lapereaux de grenne, un saumon ou bien un saumonnet entier à la Chambord, une truite mais d'un beau volume, un turbot ou deux turbotins, l'un à droite, l'autre à gauche.

Des entrées. — A ce mot d'entrée on croirait que le diner va seulement commencer, et cependant nous sommes déjà à moitié; quoi qu'il en soit, la boucherie et ses issues en fournissent une grande quantité, les agneaux aussi, toute espèce de gibier, la volaille, le poisson ordinaire, comme la marée, les plantes légumineuses, les pâtes qui leur servent d'enveloppe, puisque celles-ci sont exclues des entrées, quand elles sont isolées et seules. Dans les entrées on en compte un aussi grand nombre qu'il y a, pour ainsi dire, de moyens d'exécuter un aliment nutritif en cuisine. C'est là que brillent toutes les connaissances acquises par les cuisiniers d'après une in-

struction suivie, car s'ils entreprennent encore de les varier, il devient difficile de les calculer ; enfin, si au lieu de les préparer au naturel, ils viennent à les masquer en les choisissant en gras, en maigre, c'est à n'en plus finir. Consultez dans son entier le *Manuel du Cuisinier de l'Encyclopédie-Roret* ; et comme dans le *Maitre-d'Hôtel*, aussi de l'*Encyclopédie-Roret*, nous les indiquons tous les jours en suivant l'ordre des saisons et suivant le nombre exigible pour la quantité des convives, nous y renvoyons : car il faudrait nous répéter.

Des rôtis. — Rôts ou rôtis, on les met sur table seuls, entourés de quatre saladiers, dans deux desquels il y a de la chicorée et de la romaine, et dans les autres un qui contient des olives, l'autre des bigarades arrosées de jus de citron : on les divise en gros rôtis ; alors on les prend dans les grosses pièces de viande de boucherie, telles que les aloyaux, les éclanches, les longues de veau, avec les alentours du rognon, les jambons de Mayence ou autres, les volailles engraisées exprès, farcies ou non ; on y comprend les quartiers de chevreuil, de cerf, de daim, de sangliers, les lièvres entiers.

Les petits rôts sont toutes les volailles moyennes, les perdrix, les lapereaux, les cailles, les mauviettes, les pigeons de volière, etc. Une grande attention, c'est de les faire cuire à point sans brûler, comme sans dessécher, dans une cuisinière ; d'éviter la broche des grandes cuisines, et bien davantage encore la casserole fermée. Si on les pique, il faut employer du lard récent et qui ne soit pas rance, ce qui gâte tout ; aussi il est assez rare de rencontrer un bon rôti, à moins qu'il ne soit bien soigné ; mais dans les grands repas, un gros rôti est servi seul avec les saladiers ; lorsqu'ils sont doubles, c'est de la sa-

lade de la saison avec des olives et des bigarades arrosées de jus de citron. Quant à la dissection et distribution de la pièce rôtie, il faut qu'elle soit partagée avec sûreté, célérité, précision, par quelqu'un qui sache comment il faut s'y prendre pour ne pas l'altérer de manière à ne plus rien y reconnaître du morceau dont il est toujours agréable d'être servi dans une pièce bien choisie, comme nous l'indiquons plus bas dans les planches de ce Manuel.

Des entremets. — On a l'habitude de servir les entremets groupés autour de quelques grosses pièces froides ; il est même toujours assez avantageux d'en faire un service particulier en les plaçant d'une manière symétrique et pour servir d'entourage à un pâté froid, à une dinde en daube auprès d'une galantine ; car il est bien rare qu'on touche à ces pièces de résistance ; on préfère avec juste raison manger les entremets très-chauds, et pour peu qu'ils soient variés, ils ne manquent jamais d'amateurs.

Mais comme chacun, dans le cas dont il s'agit, pourra distribuer le service d'un repas suivant sa volonté en trois ou quatre services, comme tous ceux que nous indiquons dans ce Manuel le sont en deux et le dessert pour troisième, quelque nombreux que puissent être les convives, nous ne voulons pas ici rappeler en détail le nombre des entremets qui doivent y entrer en tout ou en partie. Chacun sera libre d'en faire un choix particulier et de les varier en y substituant des objets qui pourraient paraître plus nutritifs, suivant les localités et les saisons ; dans le *Maitre-d'Hotel* ils sont complètement détaillés dans tous les menus qui en font partie, ils ne laissent rien à désirer.

Du dessert. — C'est le moment où tous les convives

reprennent un souvenir de leur premier appétit ; quoiqu'il ne soit pas aussi vif, il n'en est pas moins d'autant plus stimulé que le dessert est plutôt pour satisfaire les yeux encore que le besoin de manger. Cependant si quelque chose les attache particulièrement, ils peuvent se permettre de le demander en priant de le leur faire parvenir de main en main.

Les fruits cuits à demi-sucre, les compotes de toutes espèces, les fromages glacés, les meringues doivent tenir un rang distingué dans un dessert ; plus il est varié dans les objets qui le composent, plus on doit éloigner tout ce qui est semblable ; les fruits les plus apparents seront entremêlés avec goût, d'après leur couleur et la forme des vases qui les contiennent.

Généralement, tout ce qui est posé sur une table depuis le commencement d'un repas jusqu'à sa fin, exige de la part de celui qui se charge de sa distribution autant de soin que d'intelligence ; la combinaison doit empêcher que la symétrie et l'arrangement convenus ne soient dérangés en rien. Pour cela, on fait le plus souvent une répétition sur une table de tout ce qui va passer dans la salle à manger, en y apportant les plats les uns après les autres ; celui qui les dispose n'en prend qu'un à la fois, à mesure qu'on les lui donne, pour de là le venir placer dans l'endroit de la table qui lui a été destiné, ne fût-ce que pour remplissage. Consulter à ce sujet notre *Manuel du Maître-d'Hôtel*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*, dans lequel se trouvent tous les desserts exposés dans leurs plus petits détails pour chacun des jours de l'année.

Du Déjeuner.

La consommation journalière du lait de vache à Paris, pourrait servir à prouver combien il se prend de café pour déjeuner : maintenant toutes les femmes exposées dès le matin au grand air commencent la journée par une grande tasse de ce liquide réservé il y a quelques années aux ouvrières en chambre, aux hommes de cabinet, et jadis aux gens de la plus haute distinction.

La tasse de chocolat de santé, avec ou sans vanille, *théobrome*, remplace actuellement le café, et partout où se vend en détail sa décoction, on trouve du chocolat à quelque moment que ce puisse être pendant la moitié de la journée : l'un et l'autre sont accompagnés d'une ou plusieurs flûtes, de petits pains de beurre frais auxquels dans la saison on ajoute les radis, les raves. On y joint souvent les œufs frais, mais il faut les commander. Les femmes, dans leur intérieur, et beaucoup de jeunes gens délicats le préfèrent comme nutritif, parce que le café leur agite les nerfs.

Quelques débris de viande froide, avec ou sans addition d'acide, le beurre frais, les radis, les petites raves, une tranche de jambon saupoudrée de fines herbes, un peu de fromage, des saucisses cuites, du petit salé et autres charcuteries qui se trouvent sous la main, servent aux déjeuners des garçons de boutique, des demoiselles de comptoir et des fleuristes ; le raisiné en tartines, le beurre frais on à demi-sel, se mettent dans le panier des jeunes enfants qui vont à l'école ; la soupe, pour un grand nombre d'ouvriers qui n'ont qu'une heure pour se lester l'estomac de quelque substance alimentaire afin d'attendre le dîner, n'est à considérer que par l'habitude qu'ils en ont contractée parce qu'ils ne fatiguent pas.

Mais pour les ouvriers en boutique, livrés à des travaux rudes et qui fatiguent beaucoup, lorsqu'ils tiennent ménage, ils mangent en famille la soupe, un peu de viande; et, s'il leur est possible d'y ajouter une petite quantité de vin passable, ils font de cette manière un déjeuner qui leur convient beaucoup mieux que de boire de l'eau-de-vie, ou du vin blanc comme on le trouve à Paris chez les marchands.

Ceux qui sont éloignés de leur domicile sont à même de se procurer à manger tous les matins depuis neuf heures jusqu'à dix : car dans tous les quartiers, des soi-disant restaurateurs dont la marmite perpétuelle est toujours en ébullition, trempent la soupe et coupent de la viande par portions; avec la première ils ingèrent quelque chose de chaud dans leur estomac; la seconde leur sert à manger leur morceau de pain au second repos entre deux et trois heures.

Toutes ces habitudes de déjeuner le matin dont nous venons de parler, n'ont rien de commun avec celui dont nous allons donner le menu : car il n'y a que l'homme ayant de l'aisance, qu'il soit jeune ou vieux, célibataire ou non, qui puisse s'en permettre la dépense, si par reconnaissance et pour rendre quelque chose à ceux qui le régalaient dans le courant de l'année, il a pris l'habitude de les y inviter sans façon.

Alors, pour en faire les honneurs dans toutes les règles, il devra commencer par quelques douzaines d'huitres calculées sur le nombre de ses invités, pour préparer leur estomac à recevoir ce qui doit venir après; car celles-ci seront suivies de quelques pigeons étouffés après leur crapaudine, de saucisses et de boudin, de pieds de cochon à la Ste.-Menehould, d'une poularde au

gros sel et d'une salade faite avec les chairs d'une volaille froide fortement assaisonnée par tous les ingrédients qui peuvent ranimer l'action gastrique. On les choisit ordinairement dans les huîtres marinées, les sardines, les anchois, les câpres, les cornichons, etc. Point de rôti : ici c'est contre la règle, mais une volaille piquée de truffes, enfermée dans un pâté, ou dans une terrine, plusieurs entremets sucrés, comme les tourtes, les charlottes, les crèmes, les beignets, suivis d'un dessert avec le fromage, les fruits de la saison ou plusieurs assiettes assorties de petits-fours pour exciter la soif. Tout ceci se termine par le café, un petit verre de vieille eau-de-vie ou autre liqueur, afin de hâter la digestion et se préparer à dîner.

C'était encore dans le bon temps que les déjeuners d'annis s'opéraient ainsi ; aujourd'hui on les a portés au superlatif de la gastronomie gourmande ; mais comme il n'y a guère que les agents de change et ceux qui fréquentent la Bourse chez lesquels l'heure du déjeuner puisse actuellement s'accorder avec les affaires, parce qu'ils sont libres depuis dix heures jusqu'à deux, l'habitude de ces Lucullus est de se faire servir, pour passer ce temps, sur une table d'acajou non couverte de linge, des viandes froides de toute sorte, avec des vins blancs ou rouges, mais choisis. Ils commencent par une quantité d'huîtres proportionnée à leur désir ; c'est pour se mettre en appétit. Si par hasard ils admettent dans le mélange des viandes quelques mets chauds, ils les prennent parmi les membres de volailles grasses et du premier choix, pour être servies en papillottes entourées d'une farce apéritive, ou plongées dans une sauce distinguée. Quelquefois ils y suppléent par un ou deux petits poulets à la tartare,

par des petits pâtés au jus , par des rognons à la brochette couchés sur un lit de saucisses plates plus ou moins épaisses : les salades de volailles sont obligées dans ces ambigus. Ce qui les rend encore plus confortants, ce sont les pâtés de Strasbourg ; tous ceux qui sont confectionnés avec les gibiers de toute espèce ; les terrines de tous pays : pendant six mois de l'année , ces nutritifs par excellence y tiennent une place des plus distinguées. Souvent, pour terminer un déjeuner de cette sorte, on prend la demitasse et quelques petits verres de liqueurs spiritueuses ambrées. Ainsi repus, nos illustres calculateurs , spéculateurs ou actionnaires de tout genre, courent à la Bourse et de là chez leurs courtiers , afin de soutenir, autant qu'il leur est possible , les moyens de continuer leur luxurieuse ou dévorante gastronomie.

Du Dîner.

Le dîner est l'un des actes les plus importants pour le soutien des individus pendant le cours de leur vie tout entière. Ce repas contracté par l'habitude est soumis non-seulement à l'état de santé particulière de l'estomac, mais encore à tous les moyens employés pour réparer et soutenir les forces vitales ; il est absolument nécessaire.

Dans son particulier, on ne fait guère attention au moment de dîner ; mais chez les autres lorsque, d'après une invitation acceptée, on est obligé de patienter en attendant qu'on se mette à table , si l'heure arrive enfin, et qu'au milieu des convives on entende dire : *le dîner est servi !* la plus ou moins grande promptitude avec laquelle chacun court chercher des yeux la place qui lui

est destinée par son nom lisiblement écrit, témoigne assez le désir, le besoin, ou l'appétit avec lesquels on se propose de manger, soit pour satisfaire à l'assuétude quotidienne, soit pour savourer, par la dégustation plus ou moins longtemps continuée, les sucs de certaines substances alimentaires nutritives, capables en titillant agréablement le palais, de nous faire éprouver toute la volupté qu'un vrai gourmand doit ressentir mieux que beaucoup d'autres, lorsqu'il est assis devant une table servie d'après toutes les règles que nous avons cherché à établir dans le cours de notre *Manuel du Maître-d'Hôtel*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Pendant quelques minutes, il règne d'abord un silence absolu que le choix des deux ou quatre potages interpellés peut seul interrompre; ils seraient servis même bouillants qu'en très-peu de temps on les voit disparaître, pour être remplacés par la tranche émincée, qui vient d'être enlevée sur la pièce de bœuf, et dont on ne se lasse jamais, principalement quand elle se trouve flanquée d'un entourage savoureux quel qu'il soit, ou bien arrosée largement par une sauce piquante plus ou moins apéritive. Enfin, si le bœuf est à sec, les hors-d'œuvre maigres, la moutarde, le sel, le poivre y suppléent; lorsque ceux qui sont au gras sont desservis, après avoir enlevé les entrées placées avec le bouilli et mangées après, il se trouve assez de temps encore pour découper les relevés par lesquels on a remplacé les potages.

Si c'est un grand repas, si le nombre des convives est considérable, la pièce de bœuf, ou ce qui la remplace, soit en gras, soit en maigre, les flancs, les bouts de table, et tout ce qui figure pour le premier service

doit être repris l'un après l'autre par les desservants. Un seul homme est chargé de tout découper suivant les règles ; comme il ne s'occupe de rien autre chose , on les lui apporte d'abord , pour les reporter ensuite sur des assiettes que l'on fait circuler de toute part le plus promptement qu'il est possible , autant pour que chacun puisse choisir à son gré , que pour ne pas laisser refroidir les morceaux découpés.

Cependant les rôtis paraissent accompagnés des vins choisis dans ceux de la Côte-d'Or , ou de Bordeaux : il y a des circonstances dans lesquelles les entremets , au lieu de faire partie de ce deuxième service , servent pour un troisième séparé par un léger intervalle ; mais , au centre , aux deux bouts , et quelquefois sur les côtés de la table , les places principales sont occupées par des pâtés de Chartres , de Périgueux , de Strasbourg et de Toulouse , ou bien par des terrines du même genre ; mais les uns comme les autres doivent toujours se trouver escortés par un nombre suffisant d'entremets de toute espèce , aussi artistement variés que soigneusement préparés dans la cuisine et d'après la saison. Dans les bouts de table figurent tous les produits du petit-four , les brioches et la pâtisserie , les crêmes , les sucreries et même des glaces et demi-glaces entremêlées de sorbets , de gelées d'oranges , etc. , etc. Voir le *Manuel du Maître-d'Hôtel* en entier.

Telle est l'ordonnance générale d'un grand repas dont on peut diminuer ou augmenter le luxe à volonté. Nous aurions pu nous étendre davantage ; mais , quand on a quarante individus à traiter , on peut bien facilement y ajouter quelque chose et pousser jusqu'à la cinquantaine ; il suffit alors de doubler pour aller au cent. Tout

ce qui dépasse ce nombre devient grand banquet ; alors on multiplie les grosses pièces , et ce n'est presque jamais dans des réunions semblables qu'on dîne le mieux.

Dans les diners , où les entremets sucrés , les pâtisseries , les crèmes , et tous les légumes de la saison ont fourni ce qui est nécessaire à une alimentation suffisante , le dessert est compté pour peu de chose par les convives ; les fruits de la saison servent à entourer les fromages de toute espèce ; beaucoup de pièces du petit-four se mêlent avec les confitures assorties , des jattes pleines de fruits conservés dans les liqueurs spiritueuses , des fruits à pépins conservés , des nougats de toutes formes , des angéliques , la fleur d'oranger pralinée , toutes les pâtes d'abricots , les gelées. Enfin , c'est dans l'hiver principalement que les confiseurs peuvent briller plus que d'autres et faire admirer leur savoir et leur talent à imiter , pour tromper les yeux , toutes les fleurs et tous les fruits , en conduisant au café dont nous parlerons ailleurs.

Comme nous indiquons d'une manière très-détaillée , depuis le premier janvier jusqu'au dernier jour de décembre , toutes les substances nutritives que chaque pourvoyeur peut se procurer et avec lesquelles il lui sera permis d'alimenter un plus ou moins grand nombre de convives , soit dans la confection des différents potages , et dans leurs relevés , dans les flancs et les entrées pour le premier service , nous n'avons rien négligé pour y assortir les rôts , les bouts de table , et surtout les entremets qui sont si nombreux ou dont la nécessité leur paraîtrait indispensable à leur second service. Quant aux menus pour les desserts et les surtouts , on pourra de même à la fin de chaque mois les consulter pour chacune

des occasions qui pourraient se présenter, nous avons cherché à satisfaire tous les goûts avec le moins de dépense possible pour obtenir les véritables jouissances réservées aux plaisirs de la table. Pour leur choix et la variété des mets qui peuvent composer le menu des repas pendant toute l'année, voir le *Manuel du Cuisinier*, de l'*Encyclopédie-Roret*, dans chacun des chapitres où ils sont désignés et indiqués d'une manière spéciale, et principalement celui du *Maitre-d'Hôtel* (aussi de l'*Encyclopédie-Roret*), qui est entièrement destiné à remplir tous les objets mentionnés dans celui-ci.

Du Goûter.

Si nous parlons de ce repas, c'est plutôt dans l'intention de le rappeler à la mémoire que pour le faire revivre : car, dans nos habitudes actuelles où l'on ne dîne qu'à six heures du soir, il est impossible de goûter, encore moins de souper. Ces deux repas faits, l'un entre quatre et cinq, l'autre depuis huit jusqu'à dix heures, sont totalement supprimés. Il n'y a guère que les enfants qui, au sortir de classe, pour attendre le moment de dîner, mangent quelque chose à quatre heures quand ils ne l'ont pas fait à deux. Ainsi, pour prendre ce léger repas connu sous la dénomination de goûter, il sera nécessaire d'interrompre les heures d'occupation journalière et d'y joindre des recherches nouvelles sur les substances nutritives auxquelles il faudrait recourir pour goûter réellement : nous allons cependant indiquer de quelle façon on pourrait s'en tirer au besoin.

Puisque, pour goûter, il n'est pas possible de rien servir en ragoûts chauds, on pourrait y suppléer et les rem-

placer par une tourte volumineuse aux confitures et à la frangipane; les deux bouts de table seraient deux jattes remplies de fromages à la crème à demi-vanille, ou bien encore remplacées par des crèmes fouettées et aromatisées de diverses manières, plusieurs assiettes pleines ou montées avec les fruits de la saison d'été; en hiver, on y joindrait les châtaignes et les marrons rôtis, des brioches dans les angles de la table, des gâteaux, des meringues, des tartes, des gauffres à la fleur d'oranger, saupoudrées de sucre très-fin, des confitures sèches de toute sorte, entremêlées de compotes ou autres confitures liquides, des biscuits de Rheims et autres. Le vin, placé à distance plus ou moins rapprochée des carafes, afin de ne pas étourdir de suite les convives du goûter hors de leurs habitudes.

A l'occasion des baptêmes, à Paris, parmi ceux que l'on désire fêter au retour de la cérémonie, il y a la collation qui n'est cependant rien autre qu'un véritable goûter plus ou moins considérable, dans lequel figurent les dragées, les fruits sucrés, confits dans leurs boîtes, entourés de tout ce qui constitue le petit-four, de toutes les pâtisseries légères, les fruits de la saison, les nougats, les macarons, les biscuits.

Quant aux goûters champêtres, ce n'est qu'à la campagne qu'on peut se trouver à même de savoir ce qu'il y a de sensations délicieuses à éprouver dans une saison douce, et sous un beau ciel, lorsqu'on est momentanément assis sous l'ombre d'un gros arbre, ne fût-ce qu'un cerisier, dont les fruits parvenus à leur maturité sont assez avancés pour être cueillis sur la branche et mangés de suite.

Du Souper.

Comment pourrait-on songer à souper lorsqu'on dîne aussi tard ? c'est un repas absolument éliminé de nos habitudes ; il n'est plus guère possible de remettre en usage cette réunion gastronomique d'autrefois. Il n'y aurait que le besoin d'aller au spectacle après la sortie du dîner, qu'elle serait plus que suffisante pour y mettre un obstacle insurmontable. Si l'on y ajoute les réunions dansantes, chantantes, les promenades nocturnes dans les temps doux, on pourra juger de la différence de ce qui pourrait remplacer aujourd'hui les soupers qui se donnaient il y a bientôt un siècle.

Le souper se composait dans toutes les saisons, comme le dîner, des mêmes substances alimentaires, à l'exception que dans celui-ci il ne devait y paraître ni bouilli, ni potages, mais bien une grosse pièce prise dans les meilleures parties de la viande de boucherie et principalement dans le veau, accompagnée d'entourage plus ou moins recherché et copieux, calculé sur le nombre des convives et toujours susceptible de les mettre en appétit. Pour complément on y ajoutait, aux deux extrémités de la table, deux entrées copieuses qui étaient encore accompagnées de six, huit ou dix autres moins considérables, entremêlées d'un nombre suffisant de hors-d'œuvre pris dans les stimulants apéritifs.

Tous les rôtis et les entremets devaient être absolument semblables à ceux du dîner habituel, le dessert était aussi le même, excepté qu'on y ajoutait des glaces. Quant au café, on le faisait très-aromatique pour le servir très-chaud, afin de retarder le sommeil et permettre

un plus long séjour pendant lequel la conversation devenait d'autant plus aimable que les convives s'y trouvaient mieux disposés.

Du Dessert.

L'ordre et l'arrangement d'un dessert un peu considérable doivent toujours avoir été combinés d'avance; sa disposition mérite des soins et des attentions de la part de celui ou de celle qui donne à dîner. Les pièces du milieu sont une ou deux espèces de fromages secs, Roquefort et un autre au choix; les bouts de table, une belle brioche, un gros biscuit de Savoie, à distance égale, pour correspondre les uns avec les autres; et d'un côté comme de l'autre, des assiettes de fruits bien arrangés avec symétrie et sans prétention, tels que des poires, du raisin, seront placées alternativement; des pots de confitures renversés, des compotiers remplis de fruits cuits à moitié sucre auxquels on ajoutera quelques liqueurs douces, agréablement aromatisées avec la fleur d'oranger pralinée et l'angélique; par intervalles, seront placées les pâtes d'abricots et de reines-claudes, les gelées de groseille, de pomme; si l'on y ajoute encore, on choisira parmi les fromages à la crème fouettés, glacés à la vanille, des briques de glace, des biscuits gros et petits, des macarons, des massepains, des conserves de toute espèce; toutes ces sucreries friandes peuvent être mises doubles. Alors le dessert occupe moins de place; mais si on les met sur la table, et qu'elles soient assorties les unes avec les autres, il faut bien prendre garde de se tromper et ne pas faire un ambigu qui ne signifierait rien. Dans les grosses pièces on peut aussi

comprendre les nougats de différente forme, confectionnés soit avec les amandes, les avelines, les pistaches, surmontés d'oranges glacées, de cédrats confits, de marrons glacés à demi-vanille et mille autres sucreries qui donnent du relief à la multitude d'agréables objets qui sont du ressort de la pâtisserie dite du petit-four. (*Voyez son article.*)

De l'Ambigu.

Par le mot *ambigu* employé dans la gastronomie, on désigne un repas dans lequel tous les services sont confondus sur table, et dont on ne dérange rien pendant tout le temps qu'il dure; on y voit figurer les fruits à côté de la viande, le poisson avec les pâtisseries, on n'y relève rien : car les potages et le bouilli n'y comparaissent jamais : ainsi les grosses pièces, les rôtis, les entremets, les milieux, les entrées, les bouts de table, les flancs y sont placés dans un ordre convenable pour le choix des convives; mais rien de tout cela n'est dérangé que pour être partagé et coupé de manière à être servi le plus promptement qu'il est possible. On ne craint pas le refroidissement, il est rare qu'il s'y trouve quelques mets chauds.

Ainsi, quelle que puisse être la variété des substances nutritives choisies ou préparées et refroidies pour servir à un ambigu, quand même il y en aurait pour les trois ou quatre services d'un dîner; une fois placées, elles ne doivent plus bouger que pour être desservies complètement. C'est pourquoi l'on n'emploie les ambigus que dans les grandes réunions, dans les bals où l'on interrompt la danse pendant l'espace de temps

nécessaire pour manger vite quelque chose, et se reconforter. Ou n'y souffre que les dames assises, et les messieurs souvent sont les pourvoyeurs, lorsqu'elles désirent quelques-unes des choses qui sont un peu trop éloignées d'elles. Comme, dans cette fête, tout le monde voudrait être servi à la fois, il en résulte souvent un assez joli désordre toujours favorable au zèle de celui qui ne cherche que l'occasion de le témoigner; on se trouve alors dédommagé de rester debout et de pouvoir, au gré de quelques désirs cachés, démêler les viandes froides placées près des confitures, des compotes; des gelées vers les marmelades, les macarons auprès des pâtés, les émincées entre les fromages à la crème et les meringues, les massepains près des écrevisses. Les frangipanes, les biscuits, les brioches, les nougats, les fruits secs, les tourtes, les sucreries, tout est pêle-mêle. Au milieu de la confusion générale, on pense bien qu'il y a toujours un peu de désordre et qu'avec des gourmands qui voudraient savourer paisiblement tout ce qui s'y trouverait de confortable, on ne pourrait pas en avoir le loisir, que leur vue ne serait plus en rapport avec leur estomac; mais dans l'ambigu, le service étant singulièrement simplifié, on ne fait que s'asseoir, prendre quelque chose à son goût, boire si l'on éprouve de l'altération; les musiciens qui en ont fait autant de leur côté, donnent le signal; la table reste seule avec tous ses débris, et le bal recommence : c'est pourquoi il est préféré.

Quoi qu'il en soit, nous ne suivrons pas ici la définition que donne le dictionnaire de l'Académie pour le mot *ambigu* où il est désigné comme une sorte de repas où l'on sert en même temps la viande et le fruit et qui

tient de la collation et du souper, ce qui ne manquerait pas de conduire à des temps déjà bien reculés.

Si, dans un ambigu, tous les services n'en font qu'un seul, c'est cette réunion qui a pu donner lieu à l'expression, parce qu'au premier coup d'œil on ne sait plus où l'on en est; les entrées, le rôti, les entremets et le dessert se trouvant mélangés contre l'habitude, on pourrait croire que le maître d'hôtel en a oublié quelques-uns, dont l'assemblage forme celui-ci qu'on aurait organisé avec symétrie en y ajoutant des pâtisseries de toute sorte avec des poissons de toute espèce : il tiendrait alors plutôt du déjeuner et du dîner que de la collation, car il y a déjà bien longtemps qu'on ne collationne plus.

Dans l'ambigu, le bouillon, la soupe, les potages ne paraissent jamais, tous les services sont confondus, on n'en relève aucun plat; ainsi entrées, bords de table, grosses pièces, entremets froids sucrés ou non, rôtis gros ou petits, tout est mélangé : il est besoin d'une très-grande table, puisqu'il faut que l'on puisse y placer en une seule fois ce qu'on devrait consommer en trois ou quatre.

Il résulte de ce mélange que l'appétit, loin d'être stimulé, se trouve rassasié d'avance; il arrive même souvent que le convive est dans un embarras toujours assez désagréable pour lui. Au lieu d'être servi plat à plat, il ne rencontre plus qu'une confusion générale. Que peut-il devenir en pareille circonstance? l'un mange des côtelettes, à côté de celui qui étale sur son pain une cuillerée de compote, à moitié sucre, l'autre mange du ris de veau à la glace, à côté d'un amateur de confitures; les farces sont près des marmelades, les vole-au-vent à côté des biscuits de Rheims, les macarons au-

près des petits pâtés au jus , les écrevisses au milieu des massepains : ainsi il ne peut rien y avoir d'agréable pour les yeux , encore moins pour stimuler l'appétit. Quant à l'odorat , à moins de viandes chaudes apportées de la cuisine en même temps que le poisson encore fumant , on ne doit rien espérer qui puisse le flatter. C'est tout le contraire , pour ce qui est de la propreté ; il ne faut plus y songer , on n'a pas le temps de s'en occuper , puisqu'on se dépêche tellement qu'il faut manger en courant.

De tout cela il résulte cependant qu'on économise , qu'on peut opérer de la diminution sur ce qui serait nécessaire pour les quatre services en les réunissant dans un seul ; que les petits peuvent être beaucoup moins forts , qu'on peut les simplifier beaucoup , enfin qu'il devient impossible de prolonger un repas que l'on veut faire aussi vite.

Ainsi les amphytrions bien conseillés ne donneront jamais d'ambigus , car à peine peut-on les tolérer pour une fête de village , pour un bal et dans une salle bien éclairée. Il faut ici renoncer absolument au plaisir de savourer avec délices , ce qui vous serait offert à manger , de le déguster longuement et délicatement , ce qui est pourtant une des premières considérations à avoir dans un bon repas ; ici un véritable gourmand ne peut pas briller dans son choix , il ne peut même plus s'asseoir pour y manger , ce qui est bien éloigné de lui faire ressentir la satisfaction qu'il y appelle de tous ses vœux , et devant un si grand nombre d'objets dignes d'exercer ses facultés dégustatrices.

Des parties fines.

Dans tout dîner fin et qui ne doit se passer qu'en petit comité, gourmands, soyez vous-mêmes les pourvoyeurs; ici, cela ne peut pas être la même chose que dans un repas ordinaire, il faut y apporter beaucoup plus de soins, et des attentions bien autrement grandes pour plaire à une jolie gourmande. En effet, la liberté dont elle ne peut jouir qu'un instant, excite ses desirs jusque dans l'appréciation des vins rares ou recherchés : c'est déjà assez dire qu'il ne faut pas fréquenter les restaurants : car tout y importune, depuis le garçon qui sert, jusqu'à la carte payante. Dans les allées et venues, tous les yeux sont fixés sur vous, il n'y a pas jusqu'à une cloison trop peu épaisse qui ne soit à même de vous compromettre par la plus petite ouverture. Restez donc au coin de votre feu en hiver; en été, s'il est impossible de sortir, empruntez la chambre d'un ami. Là vous ferez tout arriver d'avance de chez le restaurateur, et n'oubliez pas le vin blanc de Chablis, le vin d'Arbois, le champagne et le bourgogne mousseux avec les huîtres; un léger potage, des côtelettes bien tendres, un rôti de perdrix, de poulet ou d'autre gibier choisi, une charlotte, des meringues et du dessert, rien autre chose que des friandises et une indépendance complète. Pour avoir celle-ci, il est besoin de se servir soi-même, quand il devrait en survenir un certain désordre qui n'est pas à dédaigner en pareil cas, puisqu'il est impossible de faire autrement. Vous ne pouvez pas aller dans la banlieue, on rencontre des connaissances : restez donc tête-à-tête, le temps n'y paraît jamais long entre gourmands qui sont en belle humeur.

Ajoutons encore à ce qui vient d'être dit, que si l'on veut encore venir en aide à la gourmandise momentanée de la dame chez laquelle, ne fût-ce que par instinct, se développe en certaines occasions le goût des stimulants apéritifs, on doit toujours choisir dans les fruits confits dans le vinaigre, dans les olives; les sardines, les anchois, les huîtres marinées, les cornichons, les petites pâtes, les artichauts à la poivrade souilleraient l'extrémité de ses doigts.

Avec un menu semblable, il n'est guère possible de ne pas réussir dans une partie organisée volontairement, quand elle ne serait faite que dans les intentions gourmandes.

De la partie carrée.

Dans toute partie carrée la gourmandise doit aussi diriger le choix du menu, et quoique les gourmands n'en soient pas exclus, ils doivent laisser faire les dames, qui, après avoir tenu conseil, choisissent tout ce que leur goût particulier peut leur rendre plus agréable. Toute contrainte doit se trouver bannie de la réunion; la gaieté, les propos agréables, les reparties fines, quelques chansons bachiques qui stimulent la répétition des santés à se porter les uns aux autres, sans aucuns propos qui puissent avoir rapport à l'amour : car dans ces réunions on n'en parle jamais; toutes pour la folie, sa compagne inséparable, elles ne souffrent rien autre que des choses sentimentales, spirituelles. Si le temps qui lui est consacré se passe dans la soirée d'une belle journée d'automne, la promenade invite à se séparer, pour se rejoindre, et prendre jour, si l'on désire encore se retrouver ensemble.

Si dans l'une comme dans l'autre de ces réunions les femmes sont considérées à juste titre, comme devant en être le premier mobile, et en faire tout le charme; il n'en est pas de même de celles que les gourmands désignent sous le nom de *dîners fins*, et dans lesquels ils ne veulent jamais dépasser la dizaine. Les femmes n'y sont point admises, elles y seraient déplacées; toute leur attention se concentre sur la réunion des mets qui garnissent la table; un menu choisi avec destination spéciale, des vins fins, et le vrai gourmand, dans un dîner fin, préférerait aux dames les plus spirituelles, la plus stupide des oies mise en daube si elle était âgée, et, si elle était jeune lorsqu'elle aurait subi la broche, pour être servie avec un savant entourage.

Halte de chasse.

Tout chasseur doit mauguer du gibier, quand même il ne serait pas gourmand; la faim, l'occasion doivent le déterminer en dépit du préjugé qui l'en empêche, et le repas indispensable qu'il est obligé de faire lui servira d'excuse. Dans la halte de chasse, un gourmand, s'il a été heureux, lorsque la nuit vient, est obligé de faire une pause qui, d'après les ressources locales, peut souvent lui procurer un agrément auquel il était loin de s'attendre, surtout s'il est éloigné de son point de départ. Entre quatre ou cinq chasseurs réunis, il n'est pas rare de voir les carniers assez bien garnis. Comment faire si l'on déconche pour recommencer le lendemain matin? L'estomac est tirailé par le besoin, l'appétit est excessif d'après l'exercice; il y a lassitude par suite d'un orage ou des mauvais che-

mins; l'endroit où l'on se trouve est isolé, il n'y a pas moyen d'aller chercher à manger autre chose que du pain souvent assez noir, ou des pommes de terre avec du caillé, toutes circonstances forcées qui contraignent un compagnon de chasse à quitter pour un instant la blouse et retrousser les manches jusqu'au coude, afin de faire les apprêts du repas commun.

On pourrait assez souvent encore en composer le menu avec le lait, le beurre, les œufs, le lard, le petit salé, quelques légumes crus ou cuits, avec des fruits de la saison; mais il est bien préférable de choisir un trois-quarts, de le partager par le milieu avec le dessus, faire un potage, et ensuite un civet; mettre le rable, tourner devant le feu au moyen d'une ficelle; au sang qu'il contient on ajoute le foie, les poumons, que l'on mélange avec suffisante quantité d'œufs pour une omelette qui, lorsqu'elle est cuite, et un peu fortement assaisonnée, ne laisse rien à désirer aux gourmands les plus robustes. Si le vin du crû est obligé, il est suivant le pays souvent aussi très-bon; il sert alors à ajouter au délicieux repas de chasse, que l'on peut encore augmenter d'un salmis de deux ou trois perdrix, car elles sont si promptement plumées, flambées et cuites de cette manière, qu'il est impossible de résister à la tentation d'augmenter la somme de ses jouissances imprévues. Un repas impromptu pris de cette façon ne laisse pas le temps de gagner le lit pour se délasser et recommencer le lendemain, car on s'endort à table.

Des parties de campagne.

Nous ne voulons pas parler ici de celles que l'on a

l'habitude de faire le dimanche, après avoir lu les affiches placardées sur les murs pendant le courant de la semaine. Quel plaisir pourrait avoir un gourmand d'aller voir jouer les grandes eaux, d'entendre les mirlitons à Clamard ou à Meudon et autres lieux des environs où l'on peut, avec la permission de l'autorité en écharpe, se promener ou s'exercer à différents jeux moyennant salaire compétent, entendre pendant la soirée des fanfares en plein air, voir le bal qui n'est champêtre que parce qu'il est sous les acacias illuminés de lanternes sourdes, et cadencé par la grosse caisse ! enfin, tout s'y termine par des fusées volantes avec pétards et une ou deux bombes lumineuses. Un gourmand, au milieu de tous les verres de couleur, ne trouve rien autre chose dans toute la bagarre que ce qui serait en état de lui inspirer la crainte bien fondée des indigestions ; c'est pourquoi il est bien rare d'en rencontrer à moins qu'elle ne soit le motif d'une invitation gourmande, comme celle dont nous avons parlé.

Mais notre partie de campagne se compose de la réunion de cinq à six couples bien unis, choisis dans le nombre de ces honnêtes industriels, assez gourmands pour aimer et apprécier les bonnes choses, eufermés pendant presque toute l'année dans leurs ateliers. Quel plaisir pour eux d'aller jouir de la campagne pendant une journée entière ! Pour le faire il y a deux manières : 1^o l'un d'eux se charge d'exécuter tout de façon que les autres n'aient plus à s'occuper de rien. Il va d'avance à une demi-journée de distance trouver un restaurateur avec lequel il convient de prix ; il goûte le vin, et donne des arrhes. Au jour et à l'heure convenus, tous les convives sont rendus après parole donnée. On en est quitte

pour transporter les vivres et tout ce qui est nécessaire pour s'installer sur l'herbe, au bord d'un ruisseau, près d'une fontaine où le vin reste au frais, quelle que soit la place où l'on puisse se tenir à l'ombre et respirer. Les vivres sont bientôt disparus, l'appétit est doublé, il faudrait peut-être du supplément, mais la carte payante est là. Alors il n'est besoin que d'un restaurateur tenant à ce qu'il a promis et qui n'emploie aucun moyen susceptible de vous empêcher la récidive l'année suivante.

Pour la seconde manière qui est même celle que l'on peut regarder comme une vraie partie de campagne, on choisit un dimanche de la belle saison. On part de très-grand matin : tout doit être préparé de la veille ou deux jours d'avance, sans parcimonie comme sans profusion, pour douze personnes. Un seul du nombre s'est chargé des détails, il a fait confectionner un énorme pâté rempli de toutes sortes de viandes ; il y a joint une ou deux volailles réunies dans une galantine un peu ferme ; un carré de veau rôti entouré de tranches de jambon et de langues à l'écarlate, le tout accompagné de la salade de rigueur. Enfin, il a proportionné ses préparatifs à la dépense convenue par tous les convives ; il a songé au vin d'extra, si celui de l'endroit ne convenait pas ; il a fait provision de sucre, il a emporté du café en bouteilles, de l'eau-de-vie, du thé, quelques citrons et de plus une bouteille de rhum. Quant aux ustensiles, tels que les assiettes, les verres, les couteaux, cuillers et fourchettes, saladiers, serviettes même, tout a été emprunté chez un ami, ou bien un parent dont on va bouleverser le ménage pour une demi-journée.

A l'heure convenue, et d'après le jour indiqué, toute

Le Gourmand.

la compagnie rassemblée , les vivres emballés et les dames placées sur les banquettes d'une tapisserie bien suspendue et couverte seulement pour être abritée du grand soleil , un seul se charge de conduire le cheval de manière à ne courir aucun risque. On dépasse la barrière , la gaieté commence à susciter les propos à double entente , on franchit l'enceinte. Nous sommes sur la grande route : en deux ou trois heures l'espace est loin de la ville , tout est campagne ; les champs , les prairies , la lisière des bois excitent l'appétit ; on arrive à l'endroit indiqué , on descend les vivres de la voiture , on soigne en même temps le cheval. Dans ce moment tous les hommes doivent se mettre à l'œuvre , les dames ne s'occupent de rien. Tout le monde arrive dans le lieu choisi d'un consentement unanime , que ce soit dans un jardin bien couvert , une prairie ombragée , dans le fourré d'un bois , à l'ombre d'un chêne plus ou moins épais , c'est par le coup d'avant que l'on commence , et les vivres viennent ensuite ; les grosses pièces disparaissent les unes après les autres , de manière qu'au bout de trois ou quatre heures , il ne reste plus rien.

Pendant la durée du repas , qu'on peut interrompre quelques minutes dans les intervalles d'une pièce à une autre , chacun s'occupe à découper , à verser à boire , à servir les dames. Point de préférence , point de jalousie ; accord , union parfaite entre tous nos gourmands , qui ne permettent leur séparation qu'après qu'ils sont bien en état d'aller faire une promenade aux alentours , pour chercher des noisettes dans la saison , et pour respirer l'odeur de la campagne ainsi que les émanations salubres qui s'échappent au milieu d'une belle végétation... La journée passe bien vite , on se trouve au rendez-

vous, on n'a que les paniers à remettre en voiture : tout le monde y reprend sa place, quelquefois avec un ordre différent, et le cheval qui s'est reposé doit retrouver dans ses jambes la faculté de revenir et de ne s'arrêter qu'à son premier lieu de départ. La bouteille de rhum à peine entamée peut permettre de l'étendre dans suffisante quantité d'une infusion faite avec le thé aiguisé de jus de citron, et avant de se séparer chacun de nos six couples se porte une santé dernière avec promesse de la recommencer l'année suivante, mais dans une autre contrée.

Du Vin.

Quelle que puisse être la quantité des vins que l'on récolte en France, qu'il soit, suivant les uns, le plus grand ami de l'homme qui en use avec modération; que, suivant beaucoup d'autres, il en soit l'ennemi lorsqu'il le boit avec excès, d'après cette opinion on peut sans crainte recommander d'en faire usage en évitant cet abus; car il faut du vin, puisque c'est lui qui nous console dans le chagrin, puisqu'il nous accompagne depuis l'entrée jusqu'au dernier terme de la vie. Si nous réussissons dans quelque entreprise, il nous fait éprouver des sensations aussi profondes que véritables : regardé comme le lait des vieillards, c'est le baume de la vie dans la force de l'âge, et le seul stimulant des vrais gastronomes un peu gourmands.

Au premier service dans un repas confortable, on ne sert que du vin d'ordinaire. Celui-ci peut être plus ou moins bon suivant la contrée d'où il a été tiré; on ne le donne que pour étancher la soif; alors on entendrait voler une mouche, personne ne dit mot. A peine le vin

fin accompagne le second service , toutes les figures deviennent plus ou moins rayonnantes , ou se fait des offres d'amitié réciproques ; mais si le bourgogne rouge ou blanc , si le champagne s'entremêlent au troisième service , la table entière ne fait plus qu'un seul corps animé du même esprit ; les saillies , les bons mots font le tour de la table.

Les véritables gourmands sont des modèles à suivre en pareil cas ; car le vin n'a pas une action aussi grande sur leur estomac bien meublé , que sur celui des peureux qui craignent de manger et plus encore de boire. Aussi dans les premiers , le vin n'a pas de prix , ils ne songent à rien qu'à la jouissance que leur procure la réplétion , ils sont tendres et soutiennent jusqu'à la fin tout ce qui leur est présenté ; mais pour les timides qui ne sont que moroses , tristes , taciturnes , s'ils boivent un peu et que le vin ait de l'action sur eux , ils sont méchants , les femmes s'éloignent d'eux , tandis qu'elles se plaisent avec les autres.

Mais , pour ne courir aucun risque en buvant , il faut que le vin soit naturel , et qu'en vieillissant il acquière les qualités qu'on y recherche , il faut qu'il soit bon ; mais à Paris où en trouve-t-on de pareil ? toutes les nuits et tous les jours se passent chez tous ceux qui en font commerce , à le travailler , à le mélanger , à le détériorer de toute manière , pour ne livrer aux buveurs qu'un liquide qui n'a du vin que le nom , puisque leurs pratiques le désignent et l'appellent *du choléra*. Considérez donc une boisson pareille comme l'un des plus doux présents que la providence ait faits aux hommes !

Il n'y a point de ville connuesur toute la surface du globe où l'on consomme autant de vin qu'à Paris , pas d'endroit

où il soit plus mal traité , et plus mal bu que sur le comptoir des détaillants ; il n'y a guère de pays aussi où le vin soit plus mal travaillé de toute manière , dans les vingt-quatre heures avant d'être vendu. Le marchand lui-même , en remontant de sa cave , ne pourrait pas se flatter de pouvoir en disposer deux jours après , à plus forte raison s'il voulait le garder quelques semaines. D'ailleurs , lorsque les consommateurs achètent en gros , comme ils n'y connaissent rien , le premier marchand venu les trompe , s'ils n'ont pas assez d'expérience pour se garer : ils auront des vins d'un vignoble très-souvent fort éloigné de celui qu'on leur désigne. Quant aux vins étrangers , depuis l'augmentation du droit d'entrée à la frontière , ils ne la dépassent plus guère , et cependant il s'en fait une consommation immense : il faut que les fabriques en soient bien cachées , ou que le fisc ne les connaisse pas et n'en soit pas instruit : les cadeaux du jour de l'an suffiraient seuls pour le prouver.

Ainsi , il sera toujours très-difficile à un amphitryon de se procurer du vin passable , à moins de consommer le produit de ses récoltes , ou d'avoir pris , de longue main , toutes les précautions qui sont nécessaires à Paris pour avoir et entretenir une provision particulière , destinée à sa consommation. Aujourd'hui même qu'il s'est formé , depuis quelques années , un si grand nombre de sociétés œnophiles , sous des dénominations tout aussi susceptibles les unes que les autres de tromper le public , la plus grande défiance doit servir de guide dans les achats que l'on veut faire ; car , si la piquette de la banlieue , qu'on appelle du vin , paie à la barrière autant , pour entrer , que le Volney ou le Pomard , c'est bien une raison de plus d'y faire attention. Qu'un parti-

culier l'achète en panier, en feuillette, ou en pièce, il faut de grandes précautions pour ne pas être trompé, et l'on ne s'en aperçoit jamais que dans la cave de celui qui l'a acheté et payé.

Le vin de Chablis est celui que les gourmands d'huitres prisent le plus, lorsqu'ils les mangent : dans la Basse-Bourgogne, où l'on compte Auxerre, Coulanges, Avallon, Joigny, Tonnerre, c'est Chablis qui tient le premier rang; mais ce dernier est encore bien éloigné de remplacer les vins de la Haute-Bourgogne qui s'étend depuis Dijon jusqu'à Beaune seulement. Quand bien même ceux-ci ne posséderaient pour qualité hygiénique supérieure que l'agrément d'en pouvoir augmenter la dose en mangeant, et celle d'accroître en même temps les jouissances du palais, tout en conservant sa tranquillité et sans éprouver le moindre mal de tête le lendemain du jour où l'on aurait pris un coup de soleil, ils mériteraient encore la préférence. Ainsi donc, en véritables gourmands, usez continuellement des vins que l'on peut toujours boire avec plaisir, qui, par leur arôme et sans être alcooliques, agissent sur l'estomac en laissant la tête libre : si vous le pouvez, n'en choisissez pas d'autres.

Nous devons cependant avertir les vrais gourmands de ne jamais faire boire à la glace le véritable bourgogne; son bouquet, aussi fin qu'il est admirable, et qui le caractérise dans tous les temps, s'y oppose. Non-seulement cette substance aromatique, mais encore la saveur particulière de la liqueur vineuse ne résiste pas au changement de la température; il suffit seulement de le monter de la cave une demi-heure avant de le mettre sur la table, et de le laisser exposé à l'air dans la salle à

manger , puisqu'on ne le sert qu'avec le rôti , sans attendre les entremets sucrés , ni le dessert. Il n'y aurait sur table , pour accompagner les vins de la Côte-d'Or , que du fromage pour les dégnster dans toute leur valeur , que cela serait suffisant ; les fruits eux-mêmes en altèrent la saveur , ils empêchent les jouissances qu'on ressent dans toute autre circonstance où l'on se délecte à boire agréablement.

Si le rôti , entouré seulement par les salades , fait un troisième service , alors on le relève par une grosse pièce de pâtisserie ou par une volaille en daube , entourée des entremets ; dans ce cas il y a double avantage , c'est de manger le rôti à son point sortant de la broche , et les entremets chauds , au lieu qu'ils refroidissent pendant le partage et la distribution du rôti. Il faut , autant qu'il est possible , ne rien faire attendre ; dans tous les cas , le rôti relevé , mieux vaudrait encore la place vacante , que d'être réduit à manger tout le reste qui serait froid.

Dans l'un et l'autre cas , c'est ici le moment des vins fins , choisis. Parmi ceux des meilleurs vignobles de la France , tellement riche en vins de cette qualité , qu'elle pourrait en fournir au monde entier , au milieu d'un grand repas , c'est par le vin rouge que l'on commence : ordinairement c'est du bordeaux , par mode plutôt que par attrait ; quelques-uns préfèrent le bourgogne à cause de sa finesse et de son arôme , et parce qu'étant très-peu alcoolique , il n'a aucune action sur le cerveau ; enfin , comme nous l'avons déjà dit , en dépassant la dose , on n'en est pas incommodé ; au contraire , il provoque toutes les sensations agréables de la gaieté , et le lendemain on se porte beaucoup mieux que la veille. Il y a de vieux gourmands , blasés sur la délicatesse du vin , qui pré-

fèrent tout ce qu'il y a de plus spiritueux , et qui choisissent dans les vins du midi , dans ceux du Rhône particulièrement , le Jurançon , le Grenache , le Condrieux. Après les vins rouges viennent les blancs de Grave , du Médoc , qui le disputent au Chablis , et la Bourgogne mousseuse , la Champagne pétillante , au Saint-Peray , à l'Hermitage.

Quant au vin de Champagne mousseux , bien administré , et lorsqu'il possède toutes ses qualités , il est extrêmement agréable de le faire jaillir ; mais sion le laisse fuir , se répandre sur le parquet , il ne vaut pas de l'eau , et le dîner finit en orgie. Cependant , de tous les vins connus , le plus agréable , celui qui réunit les plus belles qualités , au goût de tous les gourmands , c'est le champagne rouge , non mousseux , en bonne qualité. A côté du Volnay , du Pomard , on peut se passer de tous les vins connus ; ces deux vins ne peuvent que stimuler la joie , les bons mots , les saillies fines , la chanson surtout , et tacitement toutes les déclarations sentimentales.

Tout vin pétillant , versé dans le cristal , paraît d'autant plus vermeil , qu'il en emprunte un nouvel éclat , qu'à celui qu'il reçoit du verre rejaillit celui qu'il a reçu de la nature , et que sa couleur plus ou moins prononcée en paraît beaucoup plus belle : cependant les gourmands disent qu'on serait dans une grande erreur si l'on croyait qu'en buvant le vin fin dans une carafe de cristal il en serait meilleur , mais il n'en est rien de cette dernière opinion ; il vaut beaucoup mieux le laisser achever sur la table dans la bouteille qu'il occupait depuis plus ou moins longtemps dans la cave. Il faudrait le transvaser : alors son arôme s'évaporerait dans cette

opération, et l'épaisseur des verres à boire empêcherait de le déguster en vrai gourmand. Comme l'industrie est parvenue à ne fabriquer que des verres très-minces à la partie supérieure et très-épais à l'inférieure, l'ostentation y perd un peu, mais les jouissances du palais y ont beaucoup gagné.

Aujourd'hui qu'on ne veut pas laisser tomber en désuétude le coup du milieu, on le sert, ainsi que tous les vins, dans des verres de toute forme taillés à facettes : alors les amphytrions peuvent non-seulement faire valoir les vins de toute nature, mais encore voir leur table chargée de cristaux resplendissants à la lumière, ce qui ne laisse pas que de plaire aux yeux tout en excitant l'appétit. La forme élégante, la pureté de la matière, l'éclat éblouissant qui en rejaillit, les couleurs qu'on y donne, toutes ces qualités ne nous laissent plus rien à envier à l'Angleterre. En ce genre, tout ce que l'on rencontre de plus parfait se fabrique au Creuzot. Rien de beau comme une table chargée des divers produits de cette belle manufacture française.

Du Café.

Le café est un fruit, ou plutôt une graine d'une nature particulière, que les uns disent être originaire de l'Inde, que d'autres font venir de l'Arabie. Défendu d'abord par les Turcs, ensuite par les Anglais, on ne connaît le café à Paris que depuis l'installation de l'italien Procope, arrivé tout exprès de la Sicile pour en donner le goût aux habitants de la grande ville, en s'y établissant, dans la rue des Fossés-Saint-Germain-des-Près, vis-à-vis l'ancienne Comédie-Française, où ce café subsiste encore aujourd'hui.

Pour obtenir le café en liqueur, il faut, lorsqu'il est en grain, le soumettre à une chaleur douce continuée pendant plus ou moins longtemps, augmentée ensuite vers la fin jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'il laisse échapper une substance grasse, douce, onctueuse, vaporisable, douée d'une saveur aussi aromatique qu'elle est suave et recherchée par tous ceux qui désirent le prendre bon. Sorti du brûloir, hermétiquement fermé pour le laisser refroidir, on peut encore le conserver pendant quelque temps sans altération, afin de ne le mettre en poudre qu'à fur et à mesure du besoin de l'employer pour l'usage : telle est la marche générale à suivre.

Mais comme c'est par le seul moyen d'une certaine quantité d'eau bouillante, ordinaire, qu'il est possible de faire de bon café, elle devra donc toujours être proportionnée d'après les matières solubles qu'elle est susceptible d'en entraîner : car le degré de concentration qu'on veut donner au café à l'eau dépend toujours de la quantité de liquide employée; trop grande, elle ne fournit qu'une teinture extrêmement légère, tandis que dans le cas contraire on en fait une liqueur noire, plus ou moins épaisse et colorée, mais nullement agréable, et qui agit toujours sur l'individu suivant son degré de rapprochement; enfin il est un juste milieu à trouver dans la manière de bien préparer le café, qui dépend presque toujours, non-seulement de la chaleur de l'eau mise en usage pour le faire, mais encore de la quantité de café en poudre sur lequel on la verse avant de l'obtenir.

Quoi qu'il en soit, le café à l'eau devient, après un repas, le stimulant nécessaire pour tous ceux qui l'aiment et qui en ont contracté l'habitude. Comme en y ajoutant du sucre et une quantité de lait plus ou

moins grande (pour qu'il soit meilleur il ne faut pas laisser bouillir ce dernier), le mélange en est plus intime, alors il fait le déjeuner de la plus grande partie des gens de cabinet, et d'une multitude d'autres individus qui croiraient n'avoir rien pris pour soutenir et réparer leurs forces en commençant la journée. C'est pourquoy, tout en calculant l'action particulière du café sur l'estomac et sur ses fonctions pour la nutrition, nous ajouterons ici qu'il est bon d'en user lorsque l'habitude en est contractée, mais qu'il faut aussi bien prendre garde d'en abuser, quel que puisse être l'attrait qu'il éveille ou fait naître dans plusieurs circonstances.

Dans la plupart des livres de cuisine, on recommande, en parlant du café : « de le faire brûler d'une belle » couleur brune un peu foncée, sans être noire, dans un » brûloir de fer, préférable à tout autre, quoiqu'il soit » encore possible de se servir d'un poëlon plat en terre ; » de mesurer ensuite six tasses d'eau bien pleines, de » les mettre dans une cafetière ; quand l'eau bout, » d'y jeter un peu de colle de poisson, et six cuillerées » à bouche combles de café réduit en poudre, en remuant continuellement, et en le retirant deux ou » trois fois du feu pour abattre le bouillon ; de retirer » ensuite du feu la cafetière, d'y verser une nouvelle » tasse d'eau froide, pour faire éclaircir pendant une » demi-heure ; de tirer à clair après avoir fait réchauffer » sans bouillir, pour le servir très-chaud.... » Puis on ajoute : « pour servir du café à la crème ou au lait, » ajoutez une demi-tasse de café de plus par tasse » d'eau. Pendant que votre café s'éclaircit, faites bouillir » votre lait, et y ajoutez ensuite la quantité de café à » l'eau, suivant votre goût. »

Il suffit de rapporter cet article pour démontrer clairement que ce n'est pas de cette manière, qui ne tient qu'à la routine, qu'il faut procéder pour faire de bon café. Nous sommes d'autant plus autorisé à rechercher, d'après l'expérience, quelle peut être la meilleure méthode à suivre pour se le procurer, qu'il est devenu, pour ainsi dire, indispensable, d'après le continuel usage qu'on en fait. Nous exposerons donc comment il ne faut s'écarter en rien de ce que l'expérience a confirmé pour extraire du café en grains et bien desséché, tel qu'on le rencontre dans le commerce, tout ce qu'il est susceptible de procurer d'agrément, soit sous le rapport de l'économie domestique, soit d'après les besoins qu'on en éprouve, ou d'après les jouissances particulières qu'il procure dans plusieurs circonstances de la vie, quand il ne servirait à rien qu'à activer la digestion lorsqu'elle commence.

Ainsi, chefs d'office, cuisiniers et cuisinières, femmes de chambre ou de confiance, vieillards isolés, de tout sexe, qui voulez faire du café selon toutes les règles de l'art, choisissez la manière la plus simple, et tâchez en même temps de l'obtenir toujours le meilleur qu'il vous sera possible, il ne vous en coûtera pas davantage; mais comment parviendrez-vous au degré de connaissance requise en pareil cas, si vous ne connaissez pas, et si l'on ne vous fait pas remarquer tout ce qui peut détruire en un seul instant la plus grande partie des qualités essentielles de cette précieuse fève qui le fournit ?

Si vous êtes bien persuadés d'avance que le bon café excite, dans tous ceux qui en font usage par habitude, des jouissances d'autant plus exquisés qu'ils ne le pren-

nent qu'après leurs repas très-souvent modestes, ou plus souvent encore le matin à jeun, pour se livrer ensuite au travail du cabinet, ou à des affaires qui exigent de leur part une attention soutenue, alors il leur devient d'une nécessité absolument indispensable. Il n'existe pas maintenant de si minces ouvrières qui ne le recherchent comme nourriture essentielle; enfin, le café est à présent considéré comme un stimulant d'autant plus utile, qu'il serait souvent assez dangereux d'en supporter pendant quelque temps la privation.

Rejetez donc tous les moyens adoptés par l'usage pour remplacer le café, car il n'est guère que la chicorée desséchée, torréfiée et mise en poudre, qui puisse donner quelque chose qui en approche : encore elle ne produit qu'une liqueur brune, légèrement amère, et chargée d'une matière colorante dont on se sert même pour jaunir le café; mais lorsque celui-ci est préparé sans cette addition, lorsqu'il remplit toutes les conditions nécessaires pour qu'il soit bon, comparez l'un avec l'autre. Cependant, les épiciers qui débitent le café en poudre, les garçons de fourneau chez les limonadiers, ajoutent de la chicorée, les uns pour gagner davantage, les autres pour lui donner une belle couleur; mais ils ont beau faire, les connaisseurs distingueront toujours la différence de l'un et de l'autre; malgré leur hardiesse à le qualifier pompeusement d'excellent café à l'eau à quatre et à six sous la tasse, il ne vaut rien.

Mais voici les moyens qui doivent rendre du café aussi bon qu'il peut l'être, soit qu'on veuille le prendre à l'eau, soit qu'on veuille y ajouter du lait ou de la crème, quelle que puisse être son origine. Tous les avantages qu'il procure, comme les inconvénients qui peu-

vent être le résultat de son usage, sont à présent parfaitement connus; sa culture elle-même ne doit pas nous intéresser beaucoup, mais si nous cherchons à le considérer tel qu'on le rencontre dans le commerce, nous ne nous laisserons pas éblouir par les noms que lui prodiguent les épiciers; qu'il soit du Moka, du Bourbon, du Martinique, du Cayenne ou du Saint-Domingue, ces dénominations ne servent qu'à mieux tromper les acheteurs.

Il n'est pas moins vrai que toutes ces variétés de café, ces grains pris dans leur état de sécheresse, sans choisir l'une plutôt que l'autre, contiennent, d'après l'analyse, un acide particulier, désigné sous le nom d'acide malique, une substance gommeuse, un principe colorant jaunâtre, une matière cristallisable, d'une odeur particulière et d'une saveur très-marquée, une huile essentielle, légèrement grasse, excessivement aromatique, enfin une matière sucrée, dure et même ligneuse.

Plusieurs chimistes ont désigné, sous le nom de *caféine*, un principe blanc, soyeux, cristallisable, volatil, amer, soluble dans l'eau et dans l'esprit-de-vin, peu soluble dans l'éther, et qu'ils sont parvenus à retirer du café non brûlé.

Tandis qu'après la torréfaction, le café contient une matière amilacée provenant de la décomposition de l'albumine et du mucilage qui y est renfermé, et qui est en même temps pourvue d'une amertume assez prononcée, particulière, d'une huile essentielle aussi aromatique qu'elle peut être volatile; enfin, d'une partie ligneuse qui devient encore plus ou moins charbonnée : aussi du café noir est-il décomposé complètement.

Pour ne rien laisser échapper de ce qui est agréable

à prendre dans le café, il faut apporter la plus grande attention à le bien brûler, car il existe certaines limites dans sa torréfaction, au-delà desquelles il ne faut plus rien espérer de bon; l'expérience et l'habitude doivent guider en pareil cas. Le choix du café en grains étant fait, il n'en faut jamais brûler qu'une petite quantité à la fois : après l'avoir enfermé dans un moulin de tôle, on l'expose sur un feu doux que l'on augmente peu à peu, en le tournant lentement, jusqu'à ce qu'il renfle de manière que le moulin qui était plein jusqu'à la broche passée en travers, lorsque le café venait d'y être placé, se trouve, par l'effet du gonflement qu'il a pris par la chaleur, susceptible de le remplir complètement. En ouvrant le moulin, on voit qu'il est parvenu par degrés successifs, indiqués par la fumée odorante qui s'en échappe à travers ses ouvertures, à une belle couleur rougeâtre, semblable à la cannelle; alors il est temps de le retirer; poussé plus loin, il noircirait en se charbonnant : sorti très-promptement du moulin, on l'enferme, du mieux qu'il est possible de le faire, dans un vase de faïence, de porcelaine ou de marbre, et de manière à ne pas laisser échapper la substance odorante aromatique qui le caractérise dans ce moment. Ainsi brûlé, à peine le café est-il refroidi, qu'on le trouve luisant et chargé d'une substance grasse, onctueuse, essentiellement volatile, extrêmement odorante, qui constitue l'arôme particulier qui sert à le distinguer, de même qu'à le rendre plus ou moins sapide aux palais des véritables gourmets-dégustateurs du café; quelques-uns le saupoudrent de sucre fin, et assurent qu'il en devient beaucoup plus agréable.

Après tous ces préliminaires indispensables pour

arriver à une bonne préparation de café brûlé, on le conserve dans une boîte de fer-blanc qui ne doit jamais servir à d'autres usages; pour le faire, on emploiera une petite mesure au moyen de laquelle il sera mis dans le moulin, et de là jeté de suite dans une cafetière à la *Dubelloy*; après l'avoir comprimé doucement pour le rapprocher, on versera dessus une quantité d'eau bouillante proportionnée à celle du café, de manière à la laisser filtrer doucement, afin qu'elle en sorte chargée de tout ce qui est soluble dans le café en poudre qu'elle traversera assez promptement.

Le plus ordinairement on emploie 30 gram. (1 once) de café pulvérisé pour trois tasses; mais chacun peut très-facilement en augmenter ou diminuer la dose, suivant qu'il convient de l'obtenir plus ou moins chargé.... *fort*.....; placé ensuite sur un feu doux, il faut éviter de le faire bouillir, tout en lui conservant cependant une chaleur assez grande pour qu'après avoir été versé dans les tasses, on puisse encore dire qu'il porte avec lui sa dernière qualité, assez essentielle, et qui consiste à être savouré étant très-chaud; quant au sucre qu'on y ajoute, sa quantité dépend des habitudes, ou plutôt de la volonté; il se trouve même des amateurs qui le préfèrent sans addition d'aucun autre véhicule; on prétend même qu'ils sont de vrais connaisseurs en café, et qu'ils sont les seuls qui puissent être capables de le déguster dans toute la plénitude des sensations délicieuses qu'il procure ordinairement.

D'après ce qui vient d'être dit, pour connaître le café en grains, il suffira de savoir qu'il nous arrive de plusieurs contrées tellement faussées, que par les noms il n'est plus guère possible d'en avoir des idées nettes :

il ne reste donc plus que ses caractères extérieurs ; le cafier, en fournissant après chacune de ses fleurs une enveloppe commune à deux coques minces, ovales, étroitement unies par l'endroit de leur conjonction, renferme dans chacune de celles qui le garnissent, deux demi-grains d'un vert tantôt pâle, tantôt jaunâtre, arrondis d'un côté, sillonnés profondément de l'autre ; aussi tout le café du commerce en est depouillé..... Celui qu'on appelle Martinique est d'une couleur verdâtre, assez gros et arrondi ; sa saveur est plus ou moins âcre et astringente : le Bourbon a les grains d'un jaune clair et très-différents du Moka ; enfin ce dernier, qui est extrêmement rare, est presque toujours remplacé dans le commerce par du Bourbon mélangé.

Comment, au milieu de ces difficultés, peut-on se flatter d'avoir des premières qualités de café ? le hasard en ferait obtenir, que nous serions affligés de l'impéritie des épiciers et des limonadiers qui, pour le brûler devant leurs portes, dans toutes les rues et les carrefours, le charbonnent à plaisir, et lui donnent une odeur nauséabonde, en le soumettant au feu qui résulte des débris de tonneaux dans lesquels l'huile à quinquet vient de séjourner ; heureusement encore s'ils ne sont pas enduits d'une moisissure plus épaisse que le bois qu'elle recouvre.

Pour combler leur inaptitude ignorante, à peine le café est-il hors de leur brûloir, qu'ils l'éparpillent et le vannent afin de le refroidir, en l'abandonnant ensuite au grand air pour qu'il s'évapore, de manière à parfumer aussi le nez des passants avec la substance aromatique qu'ils refusent de conserver, parce qu'elle est tout ce qui existe de précieux dans le café.

Pourquoi donc ne brûlent-ils pas leur café par petite quantité, avec du feu clair, provenant de bois neuf et sec, ou bien avec le charbon bien allumé? Pourquoi ne pas l'enfermer pour ne le moudre ensuite qu'à mesure qu'ils présumeraient le vendre, et sans y ajouter la chicorée?

Aussi, dans le débit journalier des marchands, le meilleur café, fût-il du Moka, s'il est brûlé comme il vient d'être dit, est une chose détestable; tandis que d'après les procédés que nous indiquons, il sera toujours d'une belle couleur dorée, plutôt blonde que brune, jamais noire: car la plus petite quantité de grains charbonnés suffirait pour communiquer à toute la masse une saveur particulière, d'une amertume et d'une âcreté remarquables. Il vaudrait mieux que le café fût plutôt moins brûlé que de l'être trop; les inconvénients qui en résulteraient seraient plus supportables au goût que l'amertume du charbon. On ne peut donc apporter trop d'attention à cette opération préliminaire: car, à la suite d'un diner, trouver du café mal fait, c'est une mauvaise fortune à laquelle il ne reste aucune ressource que de s'en passer.

Pour voyager, on a proposé de garder le café réduit en poudre dans des flacons bouchés à l'émeri; mais pour peu que le temps soit prolongé, il perd une partie de son arôme. Dans l'usage quotidien, si on l'emploie trop fin, lorsqu'il est dans la cafetière, et que l'eau bouillante est versée dessus, si elle s'arrête et qu'elle refroidisse, alors on est forcé de le réchauffer. Alors il n'en résulte qu'une liqueur insipide, qui ne ressemble en rien au café bien fait.

Considéré comme stimulant de la digestion, le café à

l'eau devient un besoin d'autant plus nécessaire, que l'estomac ne peut guère en supporter la privation sans ressentir un état de mal-être, ou une espèce de gêne accompagnée de torpeur, avec insomnie; et quiconque désire parvenir à s'en priver totalement, ne doit essayer de le faire qu'avec la précaution d'en diminuer peu à peu la dose; autrement il lui serait bien difficile de pouvoir s'en passer par une interruption subite et instantanée.

En effet, tous ceux qui ont contracté une assez longue habitude du café, et qui n'en font qu'un usage modéré, conviennent que non-seulement il leur active la digestion, et, par contre-coup, toutes les fonctions intellectuelles, mais encore l'action des muscles et des fonctions perspiratoires; tels sont les hommes affaiblis par le travail prolongé du cabinet, ou débilités par le défaut de tout exercice corporel ou musculaire. Pourquoi a-t-il passé pour abréger l'existence? Ne pourrait-on pas opposer à une opinion semblable, deux hommes qui, tout en honorant leur siècle, ont cependant vécu assez vieux malgré le café, Fontenelle et Voltaire.

Il faut cependant convenir que le café est susceptible d'exciter quelques agitations nerveuses dans les individus sujets à des mouvements fébriles, chez ceux qui sont atteints d'hémorroïdes, chez ceux qui sont atteints d'hypocondrie; mais comme le plus souvent aussi on rapporte au café un grand nombre d'incommodités passagères dont il est la cause quelquefois assez éloignée, on conviendra que, depuis sa découverte, il est devenu une boisson aqueuse dont le besoin se fait sentir tous les jours davantage; ce qui le prouve, c'est le nombre des cafés, et surtout le luxe presque effrayant que les monadiers ont déployé depuis quelques années dans

leurs établissements ; tout cela n'est fondé que sur le besoin presque indispensable de prendre *la demi-tasse après dîner*.

Si nous avons blâmé la routine de jeter le café dans une cafetière , nous ne devons pas oublier encore le *café à la Grecque* : pour le faire , il suffit de jeter du café en poudre dans un petit sac de laine d'un tissu plus ou moins serré et taillé en capuchon renversé , et d'y ajouter par-dessus la quantité d'eau bouillante nécessitée par le nombre de tasses qu'on veut faire ; les inconvénients qui en résultent sont d'abord une évaporation continuelle de la partie aromatique ; ensuite cette étoffe de laine étant plus ou moins imprégnée de tout ce qui séjournait du café dans ses interstices , quoiqu'elle soit bien lavée , contracte bientôt une odeur des plus insupportables qui se communique au café et en fait par cela seul un très-mauvais breuvage. Aujourd'hui , la préparation du café à la chausse est complètement abandonnée.

Ainsi , en résumant tout ce que nous avons prescrit dans la manière de bien préparer et servir le café , elle se réduit à trois choses principales et absolument indispensables :

1^o De chercher à obtenir , d'une manière précise et invariable , le degré de torréfaction (brûlure) qui lui convient : il devra donc être tel que la substance aromatique ne s'évapore pas complètement , et soit encore moins détruite par la chaleur ardente excitée vers la fin de l'opération , en la maintenant quelques minutes dans une proportion parfaitement égale.

2^o De verser le café , au sortir du brûloir , dans un vase qui puisse être bien fermé ; ensuite de le saupoudrer

avec une ou deux pincées de sucre pulvérisé très-fin, de manière qu'après son refroidissement on puisse en obtenir, après l'avoir moulu, un liquide plus ou moins concentré, chargé et portant avec lui toute l'huile essentielle aromatique que renferme le café : car c'est en elle que réside son action stimulante, toujours aussi agréable qu'elle est recherchée.

3^o De bien conduire ces deux opérations, et de manière que la saveur âcre et styptique qui existe aussi dans le café; ne soit jamais associée ou mélangée dans son infusion chaude et sucrée; et enfin c'est la façon de le faire qui fait tout dans le café.

4^o De prendre une cafetière *Merize* ou celle de *Lemare*, à la *Dubelloy*, pour supprimer l'ébullition et faire le café à la minute; on aura déjà gagné beaucoup pour obtenir quelque chose de bon, mais en négligeant le reste il ne sera pas encore ce qu'il devait être.

On trouvera la description et la manière de mettre en œuvre ces différentes cafetières, dans les planches destinées aux ustensiles de ménage, gravées dans le *Manuel du Cuisinier*, qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Des Liqueurs.

Il y a très-longtemps que l'usage modéré des liqueurs douces bien préparées avec le sucre, est non-seulement conseillé, mais encore mis en pratique à la fin des grands repas. Outre le coup du milieu, et celui d'après le potage qui se fait pour goûter le vin d'ordinaire, on voit paraître l'autre entre le rôti et les entremets. Un domestique portant avec lui autant de petits verres qu'il y a de convives, vient vous proposer d'en prendre un dans

lequel il vous verse une liqueur, si cela vous convient d'en boire, afin de renouveler les dispositions que vous aviez en vous mettant à table.

Au lieu de kirsch-vasser, d'absinthe ou d'extrait d'absinthe, soi-disant suisses, puisqu'on les fait et qu'on les trouve partout, au lieu d'eaux-de-vie de tous les pays, et qui résultent de toutes les substances sucrées, vrais brûlots pour l'estomac, surtout dans le coup du milieu, les amateurs préfèrent, et avec juste raison, avoir recours à toutes les liqueurs balsamiques onctueuses, aussi bienfaisantes alors qu'elles sont peu alcooliques.

Autrefois toutes les liqueurs passaient pour être d'un grand luxe; maintenant elles sont très en faveur : il n'est même pas de table un peu bien servie, sur laquelle on ne voie paraître le plateau avec les trois carafons entourés d'une douzaine de petits verres. Si l'on ne servait alors les liqueurs que dans de très-petits verres et en très-petite quantité, actuellement les verres sont assez grands pour qu'on n'en accepte que la moitié; les dames surtout ne s'y refusent que rarement, parce que les liqueurs douces sont susceptibles d'exciter la digestion, et assez souvent leur arôme devient aphrodisiaque. Enfin, outre qu'elles les flattent dans la dégustation, elles en ressentent le bon effet à l'estomac.

C'est parce qu'il a été reconnu, d'après l'expérience, que toutes les substances aromatiques végétales, telles que la badiane, le céleri, l'ananas, le fenouil, l'angélique, la coriandre, les zestes de citron, de cédrat, de limons, d'oranges amères et douces, la cannelle, la vanille, la framboise, le jasmin, les menthes, la citronnelle, le coing, la noix, les arômes du café, du thé... étaient susceptibles de se dissoudre dans l'esprit-de-vin affaibli,

que , après leur distillation bien faite , on les mêle , ou qu'on les ajoute à des sirops fabriqués avec de beau sucre. On parvient alors à obtenir des liqueurs aussi agréables au goût qu'elles sont peu stimulantes sur les houpes nerveuses de l'estomac. C'est à Bordeaux , ville si chérie des gastronomes , qu'on opère et qu'on fabrique en grand des liqueurs excellentes dont la réputation est bien au-dessus de toutes celles des autres villes de France.

Voici la nomenclature des principales liqueurs que l'on trouve dans le commerce ; l'important pour l'acheteur consiste surtout à les rencontrer bien naturelles. Très-souvent il faut se défier non-seulement de l'étiquette , mais encore de la forme des bouteilles , car on paie en liqueurs des prix excessifs ce qui n'est guère au-dessus de la médiocrité. Telles sont les anisettes de Bordeaux , de Hollande , de la Martinique ; les crèmes d'absinthe , d'angélique , de cannelle , de framboise , de girofle , de jasmin , de menthe , de nymphes , de moka , d'orange , d'orange de Portugal , de vanille ; l'eau de cédrat de la côte Saint-André , le cédrat de Malte , l'eau des chasseurs , l'eau des dames , le curaçao de Hollande , l'esprit de Manuel ; les eaux-de-vie d'Andaye , de Cognac , de Montpellier , l'eau de Malte ; l'huile d'ananas , l'huile de Betizet , l'huile céleste , l'huile de cerises , l'huile de cinnamomum , l'huile indienne , l'huile de menthe , celle de moka , de rhum , de thé , etc. ; la liqueur de café , la liqueur des quatre fruits , la liqueur des amis réunis , la liqueur d'orange de Portugal , le parfait amour , le ratafia d'angélique , les ratafias de cerise , de coing , de framboise , des quatre fruits , celui de Grenoble , de noyaux , de la rose blanche musquée ; le rack , le rhum de la Jamaïque , les eaux-de-vie de grains et de pom-

mes de terre édulcorées. Il en est un assez grand nombre qui sont importées d'Italie, ainsi l'alkermès de Florence, la citronnelle, l'élicirio di Neroli, il Garosolino di Parma, il marasquino di Zara, il persico reale, il rosoglio di Dalmatia... Vespetro.

Toutes ces liqueurs, plus ou moins douces, essentiellement aromatiques et parfaitement combinées avec le sucre, sont extrêmement onctueuses, et mériteraient le nom de velours en bouteilles, si leur prix, quoique inférieur à celui du temps passé, n'était pas encore capable d'en rendre l'achat difficile. Elles plaisent beaucoup aux estomacs dont la sensibilité nerveuse n'est pas encore émoussée. Ceux qui sont habitués aux liqueurs fortes, à la bonne eau-de-vie seulement, peuvent s'en servir au besoin pour l'aromatiser, elle n'en devient que plus agréable par l'arôme qu'elles y ajoutent. Mais l'absinthe, mais l'extrait d'absinthe, véritable poison végétal, au moins aussi à craindre que l'acide prussique, donne des maux de tête, des pesanteurs, de la propension au sommeil, des saignements de nez, des vertiges, des éblouissements, des hémorroïdes : il est la cause première de toutes les apoplexies foudroyantes.

De toutes les plantes que la Suisse peut fournir à l'Europe, et à la France surtout qui en est la plus rapprochée, la plus dangereuse est la grande et la petite absinthe; et cependant on la cultive et on en vend les produits les plus dangereux dans tous les cabarets, dans tous les cafés, dans toutes les boutiques de confiseurs, de marchands de liqueurs, distillateurs et rogomistes : sa consommation est incroyable.

Du Thé.

Boisson stimulante, nécessaire à ceux qui en ont pris l'habitude, et déjà employée depuis bien longtemps, comme fortifiante, par quelques nations entières, et chez nous comme infusion agréable propre à délecter l'estomac des gourmands, après avoir un peu trop mangé, ou mieux encore à aider à la digestion, lorsqu'ils se sont oubliés. L'action que le thé exerce sur l'individu est encore grandement augmentée par l'addition d'une liqueur alcoolique, ou par l'aide du citron seulement. Ce n'est pas simplement comme remède qu'il faut considérer le thé : le matin, pris à jeun, après avoir été blanchi seulement avec de la crème, il est d'une suavité qui charme singulièrement ceux qui déjeûnent avec le pain et le beurre frais.

Pour faire du thé d'après les principes reçus, il ne faut jamais le faire bouillir : on en jette au fond d'une théière une forte pincée sur laquelle on verse d'abord une tasse d'eau bouillante ; deux minutes après, on en verse une seconde ; quelques minutes ensuite on remplit la théière avec l'eau bouillante. D'après ce procédé, on obtient toute la partie aromatique, et le thé le plus médiocre fournit une boisson agréable, tandis qu'en versant de suite toute l'eau, on n'obtient qu'une infusion très-peu chargée. En y ajoutant du sucre, on la boit par demi-tasse et à des intervalles plus ou moins rapprochés. Ordinairement, c'est le matin que l'on prend le thé en y ajoutant quelques tartines couvertes de beurre d'anchois. On peut encore déjeuner de cette manière sans jamais interrompre son travail.

Le Gourmand.

En cuisine, on fait avec le thé plusieurs friandises su-crées, des crèmes, des fromages, etc.; on en a même conseillé l'usage à ceux qui dèjeunent à la fourchette, à cause de son peu d'action sur l'estomac. Mais ce conseil est contre toutes les règles de l'hygiène : mieux vaut du vin et de l'eau pour aider à la digestion, plutôt qu'une infusion dont l'action sur l'estomac n'a pas encore été parfaitement constatée par l'usage, quoique depuis déjà assez longtemps le thé nous soit connu.

CALENDRIER NUTRITIF.

PRÉCEPTES GÉNÉRAUX SUR LE CHOIX DE TOUTES LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

Si l'on vient à considérer avec attention tout ce qui est indiqué dans le calendrier suivant, il sera très-facile de s'apercevoir que rien n'est plus aisé que d'établir un choix quelconque; mais en cuisine, comme dans toute autre circonstance, lorsqu'il est question de bien exécuter une chose, il importe beaucoup d'avoir des notions générales sur ce qu'il convient d'employer pour obtenir un résultat aussi certain qu'il peut être assuré d'avance : ainsi, après s'être mis à même d'acquérir la manière de reconnaître, à la première inspection, le bœuf, le mouton, le veau, etc., et de posséder en même temps la connaissance de toutes les qualités indispensables pour constituer ce que l'on désigne ordinairement par *la bonne viande*; il devient encore utile de savoir bien distinguer si une pièce de gibier est dans sa fraîcheur, ou si elle est plus ou moins avancée; il faut reconnaître, même avant de rien décider, si les volailles qu'on pourrait avoir à sa disposition sont ou peuvent devenir susceptibles de remplir l'objet qu'on se propose, afin de les trusser, les flamber et les parer convenablement pour les faire cuire. Enfin, après avoir jugé, à l'inspection, de la fraîcheur et du volume d'une pièce de marée, ou d'un

poisson d'eau douce , on devra encore calculer d'avance non-seulement la manière de le préparer , mais encore celle de l'exposer sur table pour le faire paraître appétissant, ou agréable aux convives..... N'oubliez donc jamais que si vous ne savez pas étaler convenablement tout ce qui peut se trouver à votre disposition, vous auriez déjà vainement prodigué tous vos talents à les faire valoir par la cuisson et les assaisonnements, qu'il y manquerait encore une qualité essentiellement exigible, *celle de plaire aux yeux* ; en effet , les rapports intimes qui existent entre le palais et les autres sens sont tellement bien établis , que les désirs , les besoins , l'appétit lui-même, cesseraient complètement , si la déplaisance et le dégoût, même sans aversion ou répugnance , venaient à se manifester au moment du repas. Quoique nous l'ayons déjà fait sentir , nous ne craignons pas d'entrer ici dans quelques détails, afin de préserver les gourmands ou cuisiniers et toutes les ménagères qui s'occupent de préparer les aliments , de tous les inconvénients, quelquefois graves, qui doivent résulter de différents abus de confiance auxquels elles peuvent être exposées tous les jours dans l'achat des matières vendues comme comestibles sur les marchés.

En effet, nous ne pourrions assez le répéter, défiez-vous tous, qui que vous soyez , si vous ne possédez pas déjà quelques notions sur les principales apparences et la bonne ou mauvaise qualité des substances alimentaires étalées sous vos yeux ; il ne vous reste plus aucun moyen de faire un choix, du moment où vous ne savez pas vous mettre en garde contre la ruse et la fourberie des vendeurs ; alors vous courez les risques non-seulement de vous voir impunément tromper , mais encore d'être

forcés de faire bien mauvaise chère, quoique vous ayez dépensé beaucoup pour vous procurer quelque chose de bon, si vous n'êtes pas même obligés de perdre, sans ressources, les divers objets sur lesquels vous aviez compté d'avance.

Du bœuf (fig. 1^{re}). — Placé à l'étalage dans les boutiques, où il est partagé en morceaux plus ou moins forts, pour y être vendu en détail, et toujours présenté aux yeux pour y être choisi avec ses fibres musculaires mises à nu, et constamment découvertes, tout ce qui en compose les membres, les os, les tendons, les ligaments; en un mot les abattis et les issues, sa graisse même; enfin l'animal tout entier constitue ce que l'on est convenu d'appeler *la viande de boucherie*; l'on n'en rejette donc que la peau (le cuir), les cornes et les sabots, encore sont-ils destinés aux arts industriels.

Quoi qu'il en soit, il existe une bien grande différence, pour ses produits en cuisine, entre la chair du bœuf qui a subi le joug pour travailler, et celle du taureau, conservé seulement pour la propagation de l'espèce: la première porte avec elle un arôme doux, assez agréable, et facile à reconnaître, tandis que l'autre se fait remarquer par une exhalaison forte, nauséabonde, plus ou moins désagréable; l'une est onctueuse, douce au toucher, flexible sous la pression des doigts, lisse et rosée sous les graisses qui la recouvrent; l'autre au contraire est dure, sèche, rénitente, âpre sous sa graisse, jaunie par le contact de l'air; enfin, celle-ci passe beaucoup plus facilement que l'autre à la putréfaction.

Aussi, la chair du bœuf qui a toujours travaillé, ou qui a été fatigué par une marche un peu longue ayant

d'être abattu, acquiert par la cuisson des qualités nutritives bien différentes de celles du taureau : en effet, de quelque manière qu'on s'y prenne pour accommoder celle-ci, afin de la manger, elle sera toujours dure, ferme, coriace sous la dent, d'une saveur désagréable au palais, et susceptible de causer des indigestions : tandis que l'autre sera toujours, non-seulement très-agréable au goût, mais encore capable d'exciter, de ranimer les forces vitales après avoir éveillé l'appétit dans toutes les circonstances où le besoin de manger se fait sentir.

Dans le bœuf à l'état frais, les fibres musculaires sont d'un beau rouge pourpré, tandis que dans le taureau, elles sont plus foncées, rembrunies, presque noirâtres : on peut conserver le premier assez longtemps sans altération marquée, puisqu'après avoir mortifié il acquiert des qualités nouvelles ; tandis que l'autre, placé dans toutes les circonstances égales, ne peut acquérir que des propriétés contraires à la nutrition, parce qu'il se décompose assez promptement.

Quant à la vache, comme ses qualités alimentaires dépendent essentiellement de la manière dont elle a été nourrie pour fournir à la sécrétion du lait, souvent elle n'est livrée à la boucherie qu'après avoir subi des alternatives extrêmement variées, ou bien après avoir vieilli dans les pâturages ou les étables ; alors tous les caractères extérieurs qu'elle doit offrir à l'étalage sont assez difficiles à déterminer d'une manière certaine. Il nous suffira de dire qu'une vache, jeune ou vieille, grasse ou maigre, tant qu'elle n'a pas été abattue par suite de maladie, est encore préférable au taureau, et bien que le bœuf soit le meilleur pour être mangé de toute manière, on peut encore s'en nourrir sans courir aucun risque.

En examinant avec attention les nombreux articles de ce Manuel, qui sont relatifs à toutes les préparations que l'on peut obtenir avec les chairs du bœuf, on pourra très-facilement se convaincre de l'importance qu'il y a d'en connaître les morceaux de choix, avant de les soumettre au fourneau, à la broche, ou à la casserole, pour leur faire subir les changements nécessaires, afin d'en tirer le parti qui conviendrait même dans plusieurs circonstances imprévues.

Mais, si l'on vient à considérer que, d'après les habitudes contractées dès l'enfance, et continuées par la plus grande partie des Français pendant leur vie presque entière, dans l'état de santé comme dans celui de maladie, la base première et essentielle de leur alimentation journalière résulte de la cuisson plus ou moins longtemps prolongée d'un morceau de bœuf acheté dans les villes, et souvent même dans les campagnes; alors il devient, pour ainsi dire, indispensable de le bien connaître; et pour ne pas se tromper, savoir le bien choisir n'est pas une chose indifférente.

En effet, si on le prend à l'état frais, ses résultats ne sont pas les mêmes que lorsqu'il se trouve mortifié à point; il ne serait encore que destiné à faire *du bouillon*, qu'il serait absolument nécessaire de donner la préférence aux parties du bœuf désignées chez le boucher par le *gîte à la noix*, le *trumeau*, la *culotte* prise surtout vers sa pointe, la *tranche*, la *poitrine*, le *bas aloyau*; car avec ces différents morceaux, on l'obtiendra sans peine et d'après les procédés les plus simples. Comment y parvenir si l'on n'en a pas déjà quelque connaissance? c'est pourquoi nous les indiquons par le moyen de figures avec lesquelles on en aura sur-le-champ une

idée très-précise. (Voyez la fig. 1^{re}, où elles sont marquées par les lettres A, B, C, D.)

C'est pourquoi nous ne craignons pas d'affirmer que c'est d'après tout ce qu'il y a de plus simple et d'après les observations des gens sobres, qu'il faut toujours rechercher les vrais principes pour établir *la bonté d'un pot au feu* et l'excellente saveur (osmazome) de son bouillon ; on ne les trouverait certainement pas ailleurs, car il est prouvé qu'avec toute la science des *cordons bleus*, et tout ce que l'*art des Carêmes* pourrait inventer de grandiose afin de stimuler les houppes nerveuses de l'estomac d'un homme opulent ou blasé, on ne parviendrait jamais à rien faire de semblable ; on approchera encore bien moins du simple bouillon bien soigné par une bonne ménagère, qui ne s'écarterait en rien des règles prescrites, quand même elle les suivrait d'après la routine.

Ainsi, du bouillon bien fait, considéré comme principale nourriture, ou nécessaire pour soutenir les forces d'un malade, capable d'entretenir dans un état d'activité continuelle ceux qui sont en bonne santé, ne saurait donc être assez recommandé à tous ceux et celles qui s'occupent de cuisine, afin de bien choisir les morceaux les plus convenables pour le bien exécuter.

Quoi qu'il en soit, toute personne dont l'estomac digère facilement un morceau de bœuf préparé d'après quelques-unes des différentes méthodes que nous avons décrites dans le *Manuel du Cuisinier*, sera certaine, non-seulement de se procurer une jouissance inconnue pour ceux qui le dédaignent ordinairement, mais encore de se mettre en situation pour attendre patiemment ce qui lui sera convenable pendant le reste d'un repas où elle

aurait été invitée. En effet, la coutume, ou plutôt le besoin, qui devient une seconde nature en pareille circonstance, oblige très-souvent de satisfaire à son premier appétit par la tranche de bœuf; tout ce qui vient après ne saurait procurer l'état de bien-être qu'éprouve l'homme satisfait par le morceau de bouilli avec lequel il a calmé les premières contractions de son estomac, et tout ce qu'il ressentait dans le commencement d'un grand ou d'un médiocre repas : qu'on fasse pour lui les frais d'un turbot, d'une matelotte, d'un gigot braisé, d'une tête de veau avec la sauce piquante, d'un rosbif aux pommes de terre, d'une poularde mollement couchée sur du riz, ou d'un chapon cuit à l'eau et saupoudré de gros sel, rien ne remplace pour le véritable amateur, pour le vrai gourmand, le morceau de culotte entouré de persil.

Du mouton (fig. A, B, C). — Malgré ses distinctions les plus ordinaires à l'étalage du boucher; quoiqu'on ne le reconnaisse que sous le nom d'agneau, ou de mouton de pré-salé, chez tous les marchands de comestibles, il n'en arrive pas moins une quantité considérable des Ardennes, du Beauvoisi, de la Champagne et de la Sologne. Enfin, quelle que puisse être son origine, on doit ici le considérer comme de la brebis, du bœuf, et du mouton simplement vieilli en fournissant sa laine; mais dans un âge plus ou moins avancé, lorsqu'il a été tué, et complètement dépouillé de son enveloppe cutanée, on doit éprouver presque toujours de la difficulté pour en faire un bon choix. S'il est agneau, ses chairs sont aussi flasques qu'elles sont molles, visqueuses ou gluantes, sans aucune espèce d'arôme ou de consistance; en le mangeant alors dans

sa primeur, il devient indigeste, relâchant, et donne la diarrhée. Lorsque ses chairs sont rouges plus ou moins foncées, lorsqu'après avoir été exposées à l'air, elles deviennent brunes, il est à point pour être trouvé tendre sous la dent; mais plus il est tué fraîchement, plus il est dur en cuisant. On a beau le mâcher, il résiste, alors il est indigeste à toute sauce; il convient donc de le conserver pendant plusieurs jours, en l'exposant à l'air pour le mortifier et l'attendrir. Dans ce dernier cas, le gigot A (fig. 3) d'un mouton plus ou moins fort, rôti avec soin sans être desséché, devient un morceau assez recherché par les amateurs. On pourrait en dire autant de tout ce qui reste de l'animal; enfin, quoique l'odeur aromatique qu'exhalent particulièrement les chairs de mouton, soit assez sensiblement marquée dans la femelle, elle est bien plus fortement prononcée dans le bélier, ardent propagateur de l'espèce, pendant plusieurs mois de l'année. C'est alors surtout qu'il convient de donner la préférence au mouton, mais en le choisissant entre deux âges. Car, peu importe qu'il soit de pré-salé ou de la Sologne, après avoir mortifié le temps nécessaire, il devient non-seulement susceptible d'être imprégné des différentes substances aromatiques qu'on y ajoute pour le rendre encore plus facile à digérer, mais il a encore de plus le grand avantage de se trouver aussi agréable au goût que tendre sous les dents lorsqu'on vient à le manger; il ne faut donc pas s'étonner que le mouton soit si généralement adopté par les hommes pour leur servir de nourriture.

Si l'on mange ordinairement plus de 4 à 500000 moutons de toute espèce dans l'intérieur de Paris pendant

l'année, cette quantité pourrait bien, selon nous, passer pour une preuve incontestable de la bonne qualité des divers produits que l'on en obtient en cuisine pour rendre cette viande susceptible d'alimenter les estomacs de ceux qui en font leurs délices. En effet, depuis la simple côtelette placée pendant quelques instants sur les charbons allumés, ou sur la braise tirée du feu, jusqu'au superbe gigot de pré-salé, avec ou sans parfum alliacé, après être sorti de la casserole où il a été braisé, ou de la broche sur laquelle il a lentement tourné avant d'être servi fumant, tout en est bon, excellent, pourvu que la cuisson et les assaisonnements soient conformes au goût et à l'appétit de ceux qui désirent se rassasier de l'innocent quadrupède. Quant à l'agneau, c'est manger son bien en herbe : après l'avoir soumis aux préparations susceptibles de le rendre facile à digérer, il sera presque toujours dans le nombre des viandes gélatineuses, peu animalisées et relâchantes; les substances aromatiques, tous les acides, en un mot tout ce que l'art du cuisinier a pu mettre à contribution pour lui donner la sapidité convenable, ne servent qu'à prouver bien davantage encore que, sans leur secours, il n'y aurait pas moyen d'en faire un aliment. Pourquoi ne pas attendre qu'il soit parvenu à l'adolescence? On jouirait alors de la délicatesse de sa chair, ainsi que du fumet aromatique qu'il exhale d'une manière si délicieuse, et que savoureront les vrais gourmands, comme les convalescents à qui le médecin, par suite des faveurs qu'il accorde à ceux qu'il a guéris, veut bien permettre d'en faire usage.

Du veau. (voyez fig. 2; les lettres A, B, C, D, E indiquent ses parties les meilleures.) — En parcourant ce calendrier, il sera facile de s'apercevoir que

tout comestible provenant d'un animal jeune, principalement lorsqu'il a été bien nourri, deviendra bien supérieur à tout autre, et qu'on devra par conséquent toujours le préférer lorsqu'il sera question de faire un choix dans les substances alimentaires, d'abord parce qu'il est beaucoup plus nourrissant que les autres, ensuite parce qu'il est aussi bien plus facile à digérer; c'est pourquoi un veau de 4 à 6 mois, quelle que soit d'ailleurs la contrée dont il tire son origine, tient presque toujours le premier rang dans les viandes étalées pour la vente chez le boucher. Sa couleur indéterminée, la fraîcheur de ses graisses, quoique non parvenues à leur entier développement, sa mollesse sans flaccidité, le brillant de ses tendons, celui de ses enveloppes articulaires, la légèreté spongieuse de ses os, l'étendue de leurs cavités médullaires, sont des signes plus que suffisants pour faire reconnaître sa fraîcheur par les yeux les moins clairvoyants; sa bonté, la saveur particulière dont il doit être pourvu, dépendent ensuite de la manière dont il a été nourri depuis sa naissance jusqu'à l'instant où il a été abattu, pour fournir au choix de l'alimentation; enfin, l'arôme particulier qu'il doit exhaler pour soutenir l'appétit des convives, quoique souvent masqué ou contrarié, dépend presque toujours du genre d'assaisonnement et de la cuisson à laquelle il aura été soumis par le cuisinier, avant de prendre place au centre ou vers l'une des extrémités de la table sur laquelle il doit tenir un rang plus ou moins distingué.

Ainsi, tout ce qui tendrait à s'écarter des caractères que nous venons de signaler devra faire rejeter le veau, en se gardant bien surtout d'en faire une alimentation principale; ne fût-ce que pour éviter les indigestions

qu'il a coutume de procurer : trop jenne, il relâche, alors on dit qu'il rafraîchit, mais plus souvent l'on devrait dire, avec beaucoup plus de raison, qu'on ne le digère pas du tout, et que par conséquent il est nuisible.

Comme, dans le chapitre que nous lui avons destiné, nous n'avons pas craint de nous étendre sur les différentes manières d'en préparer toutes les parties grosses ou petites, nous avons dû l'examiner sous deux rapports : le premier, c'est de les rendre plus ou moins agréables au goût sans craindre de nuire à la santé ; le second, d'en faire une alimentation de choix et facile à digérer. Nous y avons été conduit par la manière dont beaucoup de personnes le supportent après l'avoir mangé ; les uns le regardent comme rafraîchissant, c'est-à-dire comme laxatif, et se retiennent d'en faire aucun usage ; les autres, au contraire, ne trouvent aucune viande rôtie capable de remplacer une éclanche de veau sortie de la broche. Dans l'une et l'autre de ces circonstances, l'on ne doit choisir que dans le beau et le bon et tout ce qui peut convenir aux forces de son estomac ; car souvent aussi l'on attribue à la nature des aliments qui sont d'un usage ordinaire, de légères incommodités qui dépendent d'une tout autre cause, ou d'une disposition particulière. Quoi qu'il en soit, d'après l'expérience, nous considérons généralement la chair des jeunes animaux comme la plus susceptible de fournir une alimentation d'autant plus saine, qu'elle contribue singulièrement à réparer les forces vitales, et le veau bien choisi se trouve dans ce cas. (Voir le *Manuel du Cuisinier*, de l'*Encyclopédie-Roret*.)

Les abattis et issues.

Dans le commerce, on désigne par ces mots toutes les parties séparées du bœuf, du mouton et du veau, destinées à être vendues en détail comme substances alimentaires, en conservant leurs formes primitives et naturelles; ainsi, les têtes et tout ce qui y tient, la cervelle et la langue, le poumon, le cœur, l'estomac (gras-double), le foie, la rate, l'épiploon (toilette), le rein (roguon), le thymus, le pancréas (les ris), les pieds enfin, après avoir été soumis la plupart à une ébullition plus ou moins continuée, d'abord pour les échauder afin d'en ôter les poils dont ils sont couverts, ensuite pour leur donner un commencement de cuisson, constituent, dans les boucheries, ce qu'on appelle les abats et issues. Comme très-souvent on est forcé d'avoir recours à quelques-uns de ces produits pour compléter les hors-d'œuvre, les garnitures et les ragoûts, il devient donc aussi très-important de s'assurer, d'une manière positive, de leurs bonnes ou mauvaises qualités, de savoir surtout s'ils proviennent de jeunes animaux. Outre cela ils exigent tous une propreté extrême : car, sans avoir été convenablement nettoyés après la cuisson partielle qu'ils ont déjà subie avant d'être livrés au tripier-reven-deur, ils contractent promptement une odeur nauséabonde ou d'évent, qui les rend insupportables non-seulement en les flairant, mais encore à les manger; et quand même on voudrait employer tous les stimulants connus, susceptibles d'en exciter la digestion d'une manière conforme aux forces individuelles de ceux qui les mettraient sous la dent, s'ils ont été gardés sur les éta-

lages seulement pendant quelques jours de grande chaleur, leur humidité détermine bientôt un commencement de putréfaction qui est toujours extrêmement nuisible à la santé la plus robuste.

Du cochon. (Voyez fig. 4. — A, B, C, D, sont les parties les plus importantes, car il est employé dans son entier.) — Sa chair est souvent encore désignée sous les noms de *cochonaille*, de *porc frais*, de *petit-salé*. Quoiqu'il soit, même de nos jours, considéré comme un animal immonde, le porc ou cochon est une des ressources alimentaires la plus généralement usitée parmi la presque totalité des individus qui couvrent la surface du globe; on le trouve partout où il est possible de le nourrir dans l'espoir de le faire arriver à la grosseur présumée capable de nourrir une famille pendant un an. En cuisine, il est devenu tellement utile qu'il est presque impossible de s'en passer; les préparations qu'on en obtient sont aujourd'hui si nombreuses, que tout le commerce de la charcuterie n'est, pour ainsi dire, affermi que sur leurs variétés, assez souvent indispensables pour composer le menu d'un repas un peu distingué.

Il serait assez difficile de calculer la quantité de lard, ou autres viandes de cochon, devenues d'une nécessité presque absolue, pour peu qu'on approche le fourneau d'une cuisine dans laquelle on exerce en grand; on y trouverait en effet très-peu des substances nutritives dont quelques produits du cochon ne soient le véhicule le plus important, ou l'accompagnement obligé; mais sous quelque forme qu'on puisse en avoir besoin, la chair en est presque toujours assez tendre, car il est bien rare que l'animal soit gardé pendant plus d'une année; et si

elle se trouve dure, coriace, presque sans odeur, elle provient des mâles ou des femelles engraisés, après avoir été gardés plus ou moins longtemps pour en propager la nombreuse espèce.

Ce que l'on désigne particulièrement sous le nom de *petit-salé* doit conserver une couleur rosée, et ne présenter aucune résistance à la mastication pour qu'il soit agréable à manger; le lard doit se conserver constamment blanc, plus il devient jaune, plus il est rance: la graisse qui en forme l'épaisseur doit peu diminuer par la cuisson; enfin, pour le gourmand, la fraîcheur de la chair du cochon devra toujours se trouver le plus sûr garant du choix qu'il lui sera convenable d'en faire avant de l'employer, dans toutes les occasions qui l'exigeront indispensablement.

Dans toutes les préparations que vendent les charcutiers à Paris, ils assurent depuis bien longtemps que tout en est bon depuis la tête jusqu'à la queue. Mais de quelque endroit que puisse y arriver un cochon pour être mangé, nous sommes bien éloignés d'y attacher la même idée: car sans entrer dans les motifs qui l'avaient fait strictement défendre aux Juifs, bien qu'ils ne veuillent pas encore le manger aujourd'hui, quoiqu'ils ne soient plus dans les climats chauds, nous avertirons cependant ceux qui auraient envie d'en faire leur principale nourriture, de faire attention, 1^o à ce que cette chair du cochon provienne d'un animal tué jeune; 2^o de ne pas la prendre trop grasse; 3^o qu'au sortir du sel on ait soin de l'exposer à la fumée, comme c'est la coutume chez les habitants du Nord; 4^o que si par nécessité absolue ils ne pouvaient y joindre aucune autre nourriture, il faut alors qu'ils aient un estomac assez robuste,

ou qu'ils soient habitués à des travaux rudes ou pénibles, pour ne pas en ressentir quelque mal-être ; 5^o que si, d'après les préceptes en cuisine, on doit y considérer le lard comme un véhicule nécessaire, il convient aussi de ne l'employer qu'avec beaucoup de réserve.

Année commune, à Paris, on mange de quatre-vingt-neuf à quatre-vingt-dix mille cochons ou sangliers ; on les examine avec attention afin de ne pas en laisser introduire qui soient atteints de *ladrerie*, car leurs chairs, lorsqu'ils sont dans ce cas, sont extrêmement désagréables au goût ; et comme tout aliment qui répugne se digère mal, pour peu qu'il soit continué, il produit la débilitation, et prédispose à un grand nombre de maladies. Enfin, si un habitant de la campagne, fort et vigoureux, peut subsister pendant plus ou moins longtemps avec du lard, souvent l'homme de la ville affaibli en épreuve, dès les premiers instants, des accidents fâcheux ; aussi nous regarderons en général toute la cochonaille comme difficile à digérer ; en effet, en 1832, année du *choléra*, Paris n'en a consommé que soixante-sept mille deux cent quarante et nn.

Cochon de lait (Voyez fig. 5). — Pour que les cochons de lait soient bons à manger, ils doivent avoir été séparés de leur laie pendant quelque temps, car leur plus ou moins grande délicatesse dépend de la manière dont ils ont été ensuite nourris avec des farineux délayés avec le lait de vache ; lorsqu'ils sont tués, flambés ou échaudés, on ne doit plus les garder sans leur faire subir ce qui devient indispensable pour les soumettre à la broche, ou à la daube, parce qu'ils se décomposent assez promptement, et qu'ils ne seraient plus dignes de figurer au milieu ou vers la fin du repas dont

ils composent ordinairement une des pièces principales.

Du Gibier. — Lorsqu'il est vivant, le gibier n'exige pas d'autres connaissances que celle des localités où l'on parvient à se le procurer par la chasse ou autrement ; mais lorsqu'il est acheté mort, on ne décidera sa destination qu'après s'être assuré s'il a été tué au gîte ou forcé par les chiens ; car, dans cette dernière circonstance, toute espèce de gibier passe très-vite à la putréfaction ; alors il est promptement faisandé (pourri), tandis que dans le premier cas c'est le contraire ; il doit être conservé pendant quelques jours afin de s'attendrir, alors il devient plus facile à digérer.

Tout le monde sait qu'il y a du gibier à poils et à plumes, que l'un et l'autre est bon tant qu'il n'est pas trop avancé ; c'est pourquoi, dans le cas dont il s'agit, il faut toujours choisir entre les extrêmes ; cependant il ne faut pas se dissimuler qu'un lapereau sera toujours meilleur qu'un lapin déjà vieux, qu'un levraut devra toujours être préféré à un capucin, qu'un perdreau doit être préparé d'une tout autre façon qu'une perdrix ; qu'un jeune faisan sera plus tendre et plus savoureux en sortant de la broche, qu'un vieux coq de son espèce.... ; enfin, comme ils portent les uns et les autres des caractères assez faciles à saisir, pour peu qu'on ait eu l'occasion de les observer, nous nous abstenons de les décrire, et nous renvoyons, en ce qui les concerne, dans chacun des articles qui en donnent le mode de préparation culinaire.

Les lapereaux se distinguent des lapins de la même manière que les levrauts : mais ceux de garenne sont préférables ; aussi sont-ils presque toujours préférés ; on peut cependant rendre le lapin domestique bon et même

délicat avant de le manger, en le nourrissant pendant quinze jours avec des plantes aromatiques, telles que le thym, le romarin, la petite sauge, le basilic, ou bien encore en y ajoutant, lorsqu'il est dans la casserole, un bouquet de mélilot, et si on le destine à être en broche, en le lui enfermant dans le ventre.

En cuisine, on reconnaît trois degrés d'accroissement dans un lièvre : on le désigne sous le nom de levraut, lorsqu'il est très-jeune ; lièvre trois-quarts, lorsqu'il a encore le petit tendon saillant au-dessus de la jointure des pattes de devant ; enfin, ceux que l'on désigne sous le nom de capucins, ce sont les vieux ; quoique les uns et les autres soient bons à manger, et qu'ils puissent tous fournir à table quelque chose d'assez recherché en toute saison, on préfère cependant ceux qui se nourrissent du serpolet des montagnes, à ceux qui courent la plaine ; ceux qui sont tués en automne et en hiver, plutôt que dans tout autre temps.

Dans tout le *Chevreuil* (Voyez fig. 2, où ses meilleurs morceaux sont indiqués par des lignes), ce sont les cuisses de derrière qui sont toujours les plus recherchées ; quoique les chairs en soient filamenteuses et noirâtres, leur goût de sauvage, le fumet particulier qu'elles exhalent, lorsqu'on les garde trop longtemps, surtout par les temps humides et un peu chauds, forcent, pour ainsi dire, le cuisinier à les faire mariner avant la cuisson, et à les servir après, avec accompagnement d'une sauce piquante, ou très-fortement assaisonnée.

Comme l'on connaît deux espèces de perdrix, la rouge et la grise, la première est la plus estimée parce qu'elle est ordinairement plus rare que la seconde ; le choix, dans les préparations qu'elles doivent subir pour

être mangées, ne peut être utile que pour les faire valoir ou paraître ; pour les perdreaux , ils sont faciles à reconnaître , parce qu'ils ont l'extrémité des ailes terminée en pointe , tandis qu'elle est ronde dans un âge plus avancé.

Toutes les fois que la pièce de gibier provient d'un jeune animal, les chairs en sont toujours tendres , elles portent avec elles l'arôme particulier si recherché par les vrais amateurs , alors elles conviennent parfaitement à tous les estomacs , même aux convalescents ; mais il faut choisir le gibier à point pour le manger , ne pas le laisser trop mortifier , faisander , pourrir , ou se putréfier complètement , sous prétexte de le rendre meilleur ; c'est une dépravation qui, loin de soutenir et de réparer les forces, excite des nausées, et quand la répugnance n'y serait pas , elle peut être nuisible si elle ne devient pas dangereuse ; peu importe la manière dont il est préparé par la cuisson. Cependant , lorsqu'il sort de la broche sans être complètement desséché, lorsqu'on supplée à ce que la chaleur en a fait suinter , par d'autres substances analogues , il est beaucoup mieux approprié à l'influence de la digestion sur la nutrition , surtout si l'on y ajoute quelques acides convenables , tels que le vinaigre , le verjus , des tranches de citron , des aromates agréables , sans effacer cependant le goût particulier inhérent à la pièce du gibier qui doit éveiller l'appétit de celui qui s'en nourrit. Laissons aux désireux dépravés , aux appétits bizarres , la triste manie de manger toute espèce de gibier lorsqu'il est pourri ; l'homme sage , le vrai gourmet doit s'en abstenir entièrement , quand même on le lui vanterait comme délicieux , et lorsque , pour en atteindre la félicité , il devient absolument utile de tout

laisser parvenir au dernier degré de putréfaction , et de le considérer comme un peu avancé , quand les insectes rongeurs y fourmilleraient.

Quelques amateurs conseillent , pour conserver le gibier, de le vider complètement sans le dépouiller de sa peau ni de ses plumes , de le remplir ensuite avec du blé ou autres grenailles , pour les y laisser séjourner après les avoir complètement recouvertes de manière à empêcher tout contact de l'air extérieur.

Des volailles. — Dénomination par laquelle on désigne spécialement tout ce qui compose une basse-cour ; ainsi , les canards , les dindons , les oies , les pigeons , les poulardes , les poules et les poulets qui servent à la consommation journalière , après avoir été nourris et élevés en courant , sont d'abord presque tous enfermés dans un endroit un peu chaud , de manière qu'ils ne puissent faire que très-peu ou point d'exercice. Ensuite on les gorge de pâtes préparées avec la farine de différentes céréales qui servent à les engraisser et à les rendre plus ou moins délicats lorsqu'ils sont jeunes surtout : car pour peu qu'ils soient vieux , ils ne sont guère bons à autre chose qu'à faire du bouillon. Aussi, pour les choisir , il faut avoir la plus grande attention à examiner les signes extérieurs qui servent à les distinguer les uns des autres (car c'est de là que dépend leur destination), et s'ils doivent être mangés après avoir subi le tourne-broche ou la casserole.

Mais au milieu de toutes ces considérations , qui dérivent de la manière dont on doit opérer en cuisine , il sera facile de voir que depuis les poulets les plus chétifs jusqu'aux dindons les plus gras , depuis les poulardes du Mans , de la Normandie , de la Bresse ou des environs ,

la volaille est tout ce qu'on peut rencontrer de meilleur pour alimenter, sans peine et sans élaboration fatigante, tous les estomacs qui sentent leurs facultés pécuniaires susceptibles de la leur procurer. En effet, depuis la simple bourgeoise modestement approvisionnée au marché, jusqu'au riche agent de change qui les reçoit par la diligence pour les donner à manger, truffées ou bien au naturel, il est rare qu'on ne soit pas délecté par leurs chairs aussi succulentes qu'elles sont délicates, bonnes et surtout si faciles à digérer.

Aussi la ville de Paris est tous les ans tributaire de six à sept millions pour la volaille et le gibier; le beurre et les œufs surpassent encore cette somme. Que l'on cherche à calculer, s'il est possible, la multitude des fourneaux allumés tous les jours pour satisfaire à des appétits aussi nombreux qu'il y a de vrais gourmands!

Des foies. — Puisque, d'après les progrès de l'industrie, on a trouvé un si grand nombre de procédés pour préparer les volailles de toute espèce, il est à présumer qu'elles sont toujours considérées comme étant destinées, par la nature même de leur organisation particulière, à varier à l'infini toutes les vraies jouissances que se disputent entre elles les différentes contrées qui en sont le plus richement approvisionnées.

Mais que la gourmandise ait imaginé de les rendre *malades* pour en obtenir quelques produits plus savoureux et qui soient encore beaucoup plus recherchés que la volaille elle-même, on aurait peine à le croire si l'expérience n'était pas là pour le prouver : il suffira en effet de remarquer par quels procédés on augmente à volonté le volume, et comment on parvient à changer, non-seulement dans les oies, les canards, mais encore dans toutes

les volailles de basse-cour, la consistance, la couleur, et toutes les propriétés du foie, pour en faire non-seulement des pâtés, mais encore une infinité d'autres préparations toutes plus vantées les unes que les autres par les gourmets, partisans bien déclarés de ce qui est bon en cuisine.

Les voici ces moyens, qu'on a même, d'après toutes les règles de l'hygiène, poussés jusqu'au dernier degré de perfection : c'est en enfermant ces oiseaux dans des cages plus ou moins étroites, où ils ne peuvent faire que très-peu ou point de mouvements ; c'est en les soumettant à une température constamment plus élevée que celle de l'atmosphère, en les privant continuellement de la lumière, enfin en leur fournissant une quantité d'aliments qui sont en même temps très-nutritifs et excitants, jusqu'à un certain point, que l'on parvient à faire grossir, à Strasbourg chez les oies, à Toulouse chez les canards, et partout ailleurs avec les mêmes moyens, *les foies* de toute espèce de volailles, afin de les rendre *mous*, gras et onctueux au détriment du reste de l'animal ; car elles deviennent en même temps si maigres par le corps, qu'elles sont, pour ainsi dire, desséchées, et ne sont plus bonnes à rien.

Du beurre. — Faire la cuisine sans beurre serait impossible, quoique assez souvent l'on y supplée par les graisses et les huiles dans certains pays : c'est pourquoi il devient assez important, c'est même essentiel de le bien connaître, afin de le choisir pour son emploi ; dans plusieurs circonstances, la dégustation ne doit laisser aucun doute pour juger s'il est frais, récent, ou s'il date de quelques jours ; en effet, lorsqu'il sort du batoir, il a un goût, un arôme et une saveur qui sont

tent, non-seulement de la manière dont la vache est nourrie, soignée à l'étable, mais encore des divers pâturages qu'elle a coutume de fréquenter habituellement. Pour l'usage, on peut, d'après l'expérience, conserver du beurre frais pendant plusieurs jours, pourvu qu'il ait toutes les qualités qui sont la suite d'une bonne préparation, opérée avec de la crème prise en temps opportun, et qu'il soit très-soigneusement garanti du contact de l'air et de la lumière; lorsqu'il a été fondu et salé, renfermé avec soin dans des pots de grès ou de faïence, on peut le conserver d'une année à l'autre, placé dans un endroit d'une température moyenne: mais lorsque, par suite de négligence ou de vétusté, le beurre commence à devenir *fort*, il contracte alors une odeur particulière, âcre, nauséabonde, qui répugne, principalement lorsqu'on lui fait subir une chaleur plus ou moins élevée; alors sa rancidité se développe encore bien davantage, et beaucoup plus promptement.

Des œufs. — Ceux-ci ne varient guère que d'après les saisons de l'année, et la durée du temps pendant lequel ils ont été conservés. Les œufs d'une date récente, ou peu ancienne, sont pour ainsi dire indispensables en cuisine, pour y faire surtout la plus grande partie des sauces dans lesquelles il faut une *liaison*. Gardés plus ou moins longtemps, on les varie tellement par leur mode de cuisson, qu'ils offrent toujours une ressource extrêmement précieuse sous plusieurs rapports; on ne les emploierait même que pour ajouter un surcroît de substances nutritives à des légumes, ou autres préparations avec lesquelles on cherche à les associer, qu'il faudrait les prendre encore en grande considération; mais dans les temps froids, après les gelées d'hiver, ils doivent

être mirés ou cassés à part , et toujours avant de s'en servir , car tout œuf altéré , ou commençant à se gâter , ne laisse plus aucune ressource ; enfin , pour éviter de tout perdre faute de précautions , il est important d'être bien assuré que des œufs qui dans la belle saison pourraient être mangés sans inspirer de crainte , peuvent vous forcer à tout mettre au rebut , lorsque pour les avoir conservés trop longtemps , ils se trouvent dans un état de décomposition plus ou moins avancé.

Comme ils sont rares et chers pendant quelques mois de l'année , on a cherché plusieurs moyens pour les conserver bons à manger pendant un temps plus ou moins long ; les uns conseillent de les placer sur des châssis à claire-voie , sur des toiles de crin à larges mailles , en ayant soin de les enduire auparavant , par le moyen d'un pinceau , d'une couche plus ou moins épaisse d'un vernis gélatineux , tel que la colle de Gand , ou de la colle forte délayée à grande eau ; d'autres emploient , pour remplir le même but , les huiles siccatives les plus communes ; quelques-uns se contentent de les tenir enfermés dans la cendre , le son , la sciure de bois , de les placer dans un vase que l'on remplit ensuite avec de la graisse de mouton fondue et prête à se figer par le refroidissement , de manière que les œufs en soient complètement enduits et couverts : toutes les graisses pourraient servir en pareil cas. Pour les préserver du contact de l'air , et lorsqu'ils veulent les faire cuire , ils recommandent de les faire tremper dans l'eau pendant une heure ou deux avant de s'en servir ; quelques amateurs se contentent de leur faire subir un commencement de cuisson , et de les placer dans un endroit sec et d'une température égale , après les avoir numérotés , ou après

y avoir fait une marque indicative des jours où ils ont été préparés pour les conserver, de manière qu'en les jetant dans l'eau chaude pendant quelques minutes, on puisse en faire usage comme dans leur fraîcheur. Tous ces moyens peuvent présenter des avantages, mais on y parvient encore mieux en tenant les œufs constamment plongés dans de l'eau de chaux; pour y arriver, on jette de la chaux-vive dans de l'eau ordinaire; après avoir mis les œufs dans de grands pots de terre ou de grès, on verse par-dessus l'eau qui tient la chaux en dissolution, jusqu'à ce qu'ils y baignent complètement; lorsqu'on veut les employer, il n'est besoin que de les bien laver, en recouvrant ensuite le vase ou le tonneau qui les contenait à l'abri du contact de l'air. Année commune, il s'en mange toujours pour plus de quatre millions à Paris.

Du Poisson. — Comme dans notre calendrier nous disons qu'il y a plusieurs contrées où il s'en trouve de deux espèces, celui d'eau douce et la marée, celle-ci doit être gardée pendant quelques jours afin de l'attendrir et de la rendre plus facile à digérer; quant à l'autre, pour le manger, on le choisit frais; il est même presque toujours vivant quand on le jette dans le chaudron ou la casserole: quoi qu'il en soit, ce n'est pas à cause qu'on a l'habitude d'assaisonner fortement le poisson, qui est assez fade par lui-même, qu'il exerce une influence aussi grande et aussi marquée sur tous les organes qui servent à la reproduction: car toutes les substances alimentaires aromatiques, mucilagineuses, aqueuses et sucrées, les fruits même les plus communs possèdent aussi cette vertu particulière. Mais on doit considérer le poisson comme l'un des spermatopés les

plus puissants, en raison des éléments qui le composent, et de toutes les substances avec lesquelles on cherche à rendre sa digestion moins laborieuse ou plus facile; c'est la seule chose qui regarde le cuisinier qui s'en charge. Cette vérité, bien démontrée par l'observation, fut sans doute ignorée par tous ceux qui ont imposé non-seulement la diète et l'eau, mais encore l'usage du poisson, des légumes ou des œufs, comme nourriture principale à tous ceux qui veulent bien s'y soumettre, par esprit de pénitence, pendant une quarantaine de jours : en effet, quelle que puisse être l'ancienneté de cette observance, elle n'en est pas moins dans la plus grande opposition avec toutes les connaissances acquises par une expérience consommée, faite sur toutes les propriétés diététiques connues, soit d'après l'analyse de ces substances alimentaires, soit d'après ses effets sur les gourmands.

Cependant le poisson de mer et d'eau douce n'en sert pas moins à varier à l'infini le mode de nutrition habituelle : on peut facilement s'en convaincre par le nombre de ces différentes préparations que nous détaillons dans celles qui le concernent ; qu'il soit mangé cru après avoir été salé, desséché, ou fumé ; qu'il soit cuit à l'eau, même sans aucun assaisonnement, alors on peut s'en permettre l'usage, mais toujours avec réserve et modération, sans aucune intention de s'abstenir pour se mortifier en exerçant quelques-unes des œuvres méritoires pour le salut : au contraire, on devrait le défendre, comme on le fait déjà à tous les individus qui sont en état de convalescence après une maladie longue, car rien ne leur devient nuisible comme le poisson, surtout lorsqu'il sort de la friture ; alors, outre les indigestions qu'il

faut craindre d'occasionner par suite de la graisse décomposée par l'action du feu, ses effets influent d'une manière si marquée sur toute l'économie animale, ils sont toujours tellement certains, qu'il ne faut pas hésiter d'en interdire absolument l'usage aux jeunes gens plus qu'à tous les autres. Année commune, à Paris, il se vend depuis quatre jusqu'à plus de cinq millions de francs, tant de poissons d'eau douce que d'huîtres et de marée de toute espèce.

JANVIER.

Les substances nutritives ou alimentaires, plus ou moins *confortables*, sont généralement choisies dans tout ce qu'on peut ingérer dans l'estomac, qu'elles soient cuites ou crues. D'après leur usage plus ou moins continué, la nutrition s'opère convenablement dans tous les tissus, lorsqu'ensuite chaque partie du corps prend la forme, l'accroissement, les qualités qui lui sont propres, et les conserve, parce que la réparation est égale aux pertes journalières : de là dépend la bonté de leur choix.

Ainsi, tout *calendrier nutritif* doit être celui qui sert à indiquer et à faire connaître en temps et lieux, les *aliments* qui ont pour objet principal les préparations propres à l'entretien des matériaux du corps de l'homme.

C'est pourquoi le premier mois de l'année offre toujours surabondance, profusion de toutes les substances qui peuvent servir à la nutrition. Parmi les substances que l'on peut conserver et amonceler, il y a surcharge et réplétion complète, les magasins de comestibles en regorgent, d'après l'arrivage de celles dont les marchands ont fait choix dans les derniers mois de l'année qui vient

de finir, et de toutes celles qui ne craignent pas d'être altérées par la rigueur du froid dans l'année qui commence.

Viande de boucherie. — Pour la viande fraîche, comme une grande partie des bouchers sont approvisionnés par les marchés de Poissy et de Sceaux, ceux-ci sont continuellement entretenus par les arrivages successifs des différents départements de la France où l'on peut faire des engrais de bœufs. La belle viande de boucherie devient quelquefois d'un prix assez élevé, mais pas assez rare pour qu'on doive s'en passer et faire un choix convenable.

Nous ne dirons rien de la viande de vache, qui remplace celle de bœuf assez souvent, sinon que les nourrisseurs de Paris les sacrifient impitoyablement à la quantité du lait pour les déjeuners et autres usages qu'ils en tirent. Mal logées, trop nourries, sans pouvoir exécuter aucun mouvement, les vaches ne tardent pas à être vendues sur le marché pour être de suite abattues.

Il ne peut plus être établi de comparaison entre l'une et l'autre de ces substances alimentaires, bien moins encore entre celle du taureau, aussi sacrifié et abattu après le service auquel on l'avait destiné. (*Voyez la fig. 1^{re}.*)

Du bœuf. — Mais un bœuf gras, au sortir de l'abattoir, lorsqu'il est partagé pour être détaillé, présente, à l'aspect, un coup d'œil fait pour tenter l'individu le moins carnivore. Assez souvent suspendue pour figurer, pendant quelques jours, au milieu de l'étal qui en est constamment garni, sa chair permet un choix d'autant plus excellent, qu'elle passe rarement huit jours en hiver sans que le débitant la renouvelle, pour peu qu'il soit achalandé.

Comme, le plus ordinairement, les quartiers d'un beau bœuf ont pour cortège quelques veaux, et des moutons en plus ou moins grande quantité, on peut donc, pendant les jours qu'ils passeront pour être débités, choisir à volonté dans ces trois qualités de viande de boucherie, tout ce qui doit être meilleur ou plus nutritif. (Fig. 1^{re} A, B, C, D.)

Pourquoi n'en considérerait-on pas les filets du premier, tout l'ensemble du second, et les gigots des troisièmes, quand ils seraient venus des prés-salés, comme la base essentielle sur laquelle se trouverait appuyée l'ordonnance d'un premier service dans un grand repas? Quel choix et quelles ressources pour compléter le menu en joignant à tous les hors-d'œuvre habituels, un choix bien établi de ceux que l'on peut extraire dans les issues ou abattis qu'ils procurent en même temps! Quelle variété par les sauces piquantes, les entourages, les garnitures! On a de tout, malgré la saison, en champignons, choux, carottes, oignons, truffes, tomates, pommes de terre, patates, morilles et câpres, les purées de tout genre. C'est alors qu'en y ajoutant les acides, les aromates, les moutardes et autres stimulants, l'art du cuisinier peut mettre à des épreuves plus ou moins confortables, ou nutritives, toutes les ressources que lui présente, même en janvier, le premier morceau qu'il aura choisi dans le mouton, le veau, ou le bœuf.

On peut encore y comprendre l'ailoyau(D); mais, après l'avoir laissé mortifier, on le fait mariner avant son emploi. La queue en hochepot, son palais au gratin, ou en pâté chaud, ses entre-côtes grillées, après avoir mortifié dans une bonne marinade, les beef-steack(B) coupés dans le second filet, avec des boulettes de beurre frais, aux

fines herbes, ou de petites pommes de terre frites jusqu'au rissole et plus ou moins abondantes.

Du veau (fig. 2, A, B, C, D, E).—Ceux que l'on mange à Paris, dans quelque saison que ce soit, sont toujours aussi tendres que délicieux : avec leurs rognons seulement, et un peu des tissus graisseux qui les environnent, on peut, en tout temps, faire une omelette soignée autant que recherchée. Si l'on y ajoute la longe (C), c'est un magnifique et somptueux rôti. Sa tête (A), autrefois si renommée, lorsqu'elle revenait du Puits-Certain qui existe encore, mais dont il en sort bien plus rarement, malgré tous les entourages recherchés sur lesquels on la voyait très-soigneusement couchée....., se trouve aussi partout assaisonnée avec les fines herbes, de l'huile et du vinaigre...; il en est de même de ses pieds. Quoi de plus délicat que les ris de veau couchés sur des purées, entourés de la cervelle? sa fraise cuite, assaisonnée d'une sauce piquante...; les oreilles...; la langue...; les tendons, et tout ce qui se trouve dans la poitrine, cœur et poumons (E), le foie, la rate, tout dans le veau, que l'on mange même dans le courant de janvier, peut tenir le premier rang dans les substances confortables et nutritives, entre les mains d'un homme ayant des connaissances en cuisine.

Du mouton (fig. 3). — De tous les pays qui peuvent les avoir vus paître et se développer, une fois réformés du troupeau pour être vendus et débités à Paris, mâles ou femelles, jeunes ou vieux, fussent-ils arrivés du Berry, de la Sologne ou du Cotentin, on n'y remarque que ceux de *pré-salé*.... Quoi qu'il en soit, on n'en fait pas moins une très-grande consommation, et, lorsqu'il est tendre, un gigot (A) n'en est que plus nutritif; dé-

sossé, et dépouillé des membranes qui l'enveloppent, il arrive, en le braisant, au même degré de considération que le précédent, mais après avoir subi sept heures d'une cuisson lente et graduée depuis son commencement jusqu'à sa fin. Tous les entourages d'un gigot servent encore à rehausser son mérite, ils peuvent être pris dans toutes les purées de légumes secs qui se trouvent abondants en janvier, tels que le céleri, les pommes de terre, les carottes, les petits oignons, rouscis et sautés dans son jus. L'épaule (B), ainsi que le carré (C) se préparent de même. Les côtelettes panées et grillées sont d'une bien grande ressource, avec ou sans aucun entourage. Les filets, la poitrine, les queues (D) présentent aussi de la variété dans leur emploi. Qui ne connaît le débit qui se fait de leurs pieds (E) pour être mangés à la poulette? Quant aux rognons à la brochette, ainsi que la langue avec les boulettes d'un beurre aux fines herbes, ou bien assaisonnées de la moindre sauce piquante, ils sont toujours dignes d'un déjeuner à la fourchette.

Du cochon (fig. 4. A, B, C, D). — Les comestibles confortables, et toutes les préparations nutritives confectionnées avec les chairs de cet animal, soi-disant immonde, ont acquis depuis longtemps une grande renommée à Lyon, ainsi qu'à Troyes; aujourd'hui même, les marchands de la capitale en sont encore approvisionnés pendant toute l'année, et pendant le mois de janvier principalement, on peut très-facilement se les procurer. Il y a même des moments où, pour avoir droit à une certaine réputation, si un jambon (A) doit paraître sur table, il faut qu'il conserve encore son étiquette écrite depuis Mayence jusqu'à Bayonne, pour

se faire admettre à tenir un rang plus ou moins distingué parmi ses co-associés. Comme dans toute l'Alsace et la Lorraine, on peut les fumer de même et les obtenir excellents, leur différence très-peu sensible ne doit donc être attribuée, selon les connaisseurs, qu'à la manière de les élever et de les nourrir. Les charcutiers de la capitale ne redoutent plus aucune concurrence dans les jambons, encore moins lorsqu'il s'agit de faire prendre à toute leur cochonnaille, non-seulement toutes les formes désirables, mais encore tous les goûts aromatiques les plus délicats, les plus exquis, afin de la rendre plus nutritive.

Il est prouvé qu'avec la tête (D) ils parviennent à simuler la hure d'un sanglier A (fig. 5 et 5 bis). Quant à la préparation de ses côtelettes, l'habitude qu'ils en ont est si grande, qu'elle est devenue chez eux une seconde nature. Combien de dîners seraient mesquins sans les côtelettes de porc frais ! Tous les jambons coupés, soit avec l'épaule, soit avec la cuisse A et B (fig. 4), bouillis ou rôtis, présentent en tout temps une grande ressource, lorsqu'on a besoin d'avoir un morceau de résistance. Les oreilles, les pieds à la Sainte-Menehould, truffés ou non, se vendent cuits ou crus. La langue à l'écarlate, tout ce qui compose son intérieur abdominal, haché menu, avec assaisonnement convenable, est la base des crêpines, des lirettes et des saucisses de toute forme, des saucissons de toute longueur qu'on voit suspendus au plancher des marchands. De son sang dépouillé de la fibrine, mélangé d'aromates et autres ingrédients susceptibles de le faire digérer, on fait, pendant tout le mois de janvier, des boudins qu'on peut employer à chaque repas. Pour rendre la chair plus déli-

cate, on en fait une pâte mêlée de champignons, de morilles ou de truffes, dont on boursouffle l'intérieur de toutes les volailles à rôtir. On les trouve ainsi préparés, il n'y a plus qu'à les surveiller et saisir le moment pour en faire les honneurs.

C'est encore le cochon mis en pièces et salé qui fait la nourriture habituelle d'une très-grande partie des habitants de la campagne, et même de ceux des villes : car la soupe aux choux avec le porc frais, rendue plus substantielle en y adjoignant un collet de mouton et un tiers de bœuf, est une diversion souvent établie en faveur des potages au bouillon gras habituel. Le plat de choucroute (sauérkrant) n'aurait que peu de mérite, s'il n'était pas foncé de lard de poitrine fumé, de saucisson, ou de petit-salé bien entrelardé. C'est en janvier qu'il est plus facile que dans tout autre temps, de choisir, depuis les pieds jusqu'à la tête, un morceau de porc frais à mettre rôtir, pour le coucher ensuite sur des purées, quelles qu'elles soient. De ses poils on fait des brosses, des pinceaux, des ballets, des vergettes. Sa peau, connue sous le nom de conenne, soumise à l'ébullition, mêlée de substances aromatiques, lorsqu'elle est colorée avec un caramel, tirée à clair et refroidie, forme une gelée transparente qui peut être employée à l'entourage de tout ce qu'on met sur la table. Le sain-doux est sa graisse fondue, ressource indispensable dans les approvisionnements nutritifs. Son lard, coupé par tranches minces, sert de doublure à toutes les volailles mises à la broche. Ses quartiers, suspendus, et mis à l'abri de l'humidité pour ne pas se rancir, sont d'une si grande nécessité, que, sans leur secours, il faudrait renoncer à toutes les préparations de

cuisine. Plaignons les Juifs d'en être privés d'après les lois de Moïse; car, s'il l'a fait, c'est que, dans son temps, la Judée était sujette à des épidémies qui ravageaient sa population, et contre l'irruption desquelles il fallait sévir: comme législateur, il a proscrit tout ce qui devait, selon lui, causer encore du relâchement dans un climat qui n'était que trop disposé à le favoriser de toute manière. Cela n'empêche pas qu'en préparant ses pieds à la Sainte-Menehould, un gourmand peut s'en délecter en tout temps; avec ceux du mouton bien préparés à la poulette, il lui est facile d'en faire autant; ceux du veau ne cèdent rien aux précédents; quant à ceux du bœuf, on les mange aussi, mais ils sont moins délicats. On les a rendus utiles dans les arts. Voyez pour toutes leurs préparations, le *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Du gibier. — Le mois de janvier est encore un de ceux qui, après l'avantage de tenir à la disposition des consommateurs du gibier de toute espèce, doit par conséquent leur procurer la facilité de pouvoir le conserver longtemps, sans avoir à redouter sa faisanderie, qui n'est autre chose qu'une putréfaction plus ou moins avancée. Pour peu que les frimats aient déterminé la chute d'une certaine quantité de neige, la faim force alors le gibier de sortir des forêts. Tout chasseur qui est à l'affût, tout braconnier blotti sous une ramée, malgré l'intempérie la plus rigoureuse; cherche à se dédommager de sa peine par quelque pièce qu'il puisse envoyer au marché, ou dans les magasins de comestibles. C'est là que nous pouvons, assez souvent, les contempler, amoncelées, suspendues ou couchées, avant qu'elles soient parvenues à leur dernière destination.

Sanglier (fig. 5.) — Presque toujours rare, il se juge et n'est apprécié que d'après son âge. Marcassin lorsqu'il est jeune, il accompagne assez souvent la laie, sa mère. Mais, dans ses trois états, le sanglier est bien éloigné de fournir autant à la nutrition que le cochon, dont nous venons de parler. La hure d'un sanglier, pour être bien préparée, exige trop d'apprêt avant que d'arriver à être servie en entremets froid : sa cuisson mérite une grande attention : elle devient assez souvent fort chère, ce qui détermine et accélère, malgré l'ornement qu'elle procure dans le magasin nutritif, sa vente en détail, en la coupant par tranches (*b. c. d. e. f.*). Quant aux parties qui proviennent des épaules et de ses cuisses B, C, ce sont de véritables jambons de luxe, qui sont parés (*Voyez fig. 6*), piqués, mis en vente, en les tenant plongés dans une marinade richement composée. Alors une de ces quatre parties, prise à point d'une mortification suffisante pour l'attendrir, et exposée à la broche, devient bientôt un des rôtis les plus distingués et qui n'a guère besoin que de quelque entourage, encore plutôt pour cacher sa nudité, que pour priver les amateurs de son fumet.

Tout le reste de l'animal, ses pieds, ses filets D, et autres débris, se font cuire à la Sainte-Menehould.

Le marcassin ainsi que le cochon de lait se trouvent aussi dans ce mois, mais ils ne peuvent être dépecés ni partagés : l'un et l'autre ne se servent, et ne doivent figurer qu'au milieu d'une table savamment garnie, comme rôti, étendus dans toute leur longueur, avec entourage plus ou moins soigné, suivant la saison, ou escortés de deux saucières propres à leur servir de véhicule, et capables de réveiller l'appétit des convives.

Du chevreuil (Voyez fig. 7. A, B, C, D, E, pour tous ses quartiers). Attendri après quelques jours de mortification, il se trouve souvent exposé en grande abondance, soit à nu, privé de sa peau seulement, soit plongé dans une marinade après avoir été paré, piqué de manière qu'en sortant du magasin nutritif, on puisse le mettre en broche, et le porter de la cuisine sur la table, où il occupe alors un juste milieu en sa qualité de *rôti de luxe* (fig. 8), si toutefois, l'on ne craint pas de lui adjoindre un entourage pour lui servir d'escorte, il y tient noblement sa place, en attendant qu'il soit découpé par un écuyer tranchant, et servi à tous les amateurs.

Le chevreuil peut se garder plus longtemps en pâté froid qu'en rôti. Tous ces débris servent ensuite à des ragoûts. On le vend en casserole, en terrine. On le met en civet, auquel toutes les sauces piquantes donnent encore du relief : celle d'anchois aiguisée avec le jus de citron encore vert, rehaussée avec l'échalote, et terminée par un coulis, est, en pareil cas, le *nec plus ultra* d'un stimulant nutritif. On l'entoure assez souvent d'une couronne faite avec des petits pâtés chauds, confectionnés avec du hachis de même genre. On peut le tenir couché, sur une omelette proportionnée, faite avec la tétine de chevrette coupée par rouelles, pour être cuite en ragoût rehaussé avec un acide, avant d'être hachée menu. Quel que soit le moyen dont on se servirait pour cacher les bords du plat qui renferme tout rôti confectionné d'une façon aussi artistique, on ne pourrait rien trouver de comparable.

Pour le grand gibier, tel que les cerfs, les daims, si les marchands en reçoivent aussi dans le mois de janvier, ce n'est que très-rarement. Comme d'ailleurs ils

sont soumis aux mêmes préparations de cuisine, nous les laisserons courir en paix au milieu des forêts solitaires, où ils trouvent sûreté et protection, sous la surveillance des gardes-chasse.

Du lièvre (fig. 9 et 10.) — Celui-ci ayant acquis son accroissement dans le courant de janvier, se trouve dans toutes les boutiques, dans tous les magasins, on n'a plus que l'embarras du choix, parce que les lièvres diffèrent entr'eux suivant les lieux qui les ont vus naître : ceux de la plaine ne ressemblent en rien à ceux de la montagne; leur âge entre aussi pour beaucoup dans l'appréciation de la bonté et de la délicatesse de leur chair. On sait par expérience que dans un levraut, un trois-quarts et un capucin, rien ne se ressemble. A la manière dont ils ont été tués, on reconnaîtra s'ils ont été lancés, pris aux collets ou foudroyés au gîte : ces considérations doivent influencer sur la préparation à laquelle un lièvre est ou sera destiné.

Les pâtés chauds ou froids, celui des charcutiers est toujours farci, truffé ou non, les terrines dans lesquelles ils sont désossés, tous sont bons; mais le rôti et le civet sont le plus ordinairement choisis pour sa destination nutritive habituelle.

Le lapin (fig. 11 et 12.) — Toujours nombreux en janvier, quoique de la famille des rongeurs comme celui qui précède, il en diffère cependant du tout au tout. Lorsqu'à l'affût, un lapin est tué soit sur le bord d'un bois, soit au milieu d'une garenne, il a son fumet particulier; alors on lui permet le rapprochement dans les civets et autres lieux. Souvent il sert de limites aux extrémités de la table, lorsque le lièvre est au milieu. Un jeune lapin est recherché en gibelotte, en étuyée, à côté d'une carpe.

Il supporte très-bien les sauces blanches, la friture. On le conserve désossé dans une terrine, pour être mangé à froid ; on en fait des pâtés ; on le couche sur toutes les purées de légumes. Il supporte parfaitement toutes les sauces qui ne peuvent que lui être extrêmement utiles, afin de le rendre plus ou moins nutritif, surtout lorsqu'il est arrivé de Cobourg.

Du lapin domestique.— Les temps sont bien changés, depuis que l'auteur du Lnttrin a dit qu'il sentait toujours le chou dont on l'avait nourri : l'art d'élever les animaux pour les rendre confortables, a fait parmi nous des progrès tellement grands, que le poète aurait bien de la peine à distinguer celui-ci de l'autre. Quoique sans sortir de sa cabane, si l'on veut le soigner comme il convient, sa différence est si peu sensible qu'on n'en fait aucune distinction pour son entrée dans la capitale, où sa nombreuse consommation ne laisse pas que de rapporter beaucoup. Il supporte les mêmes préparations en cuisine.

A ce sujet nous ajouterons que, sans l'art d'engraisser certains animaux, le mois de janvier ne pourrait pas fournir à la consommation journalière plusieurs produits nutritifs, bien précieux, puisque le froid contribue à leur conservation. D'abord les foies énormes provenant des canards que l'on apporte de Toulouse, quoiqu'on puisse facilement les obtenir partout ; ensuite les pâtés de foies gras de Strasbourg que l'on fabrique aussi dans la capitale pour n'en pas payer les entrées, et les laisser visiter aux barrières ce qui les retarde dans leur arrivée ; enfin, ceux des poules d'Inde et autres gallinacées que rien ne pourrait empêcher d'engraisser en les soumettant au régime convenable. Toutes ces substances

nutritives sont bonnes, excellentes, pourvu qu'on n'en abuse pas. Conservées très-facilement par la température obligée de ce mois favorable, elles ne changent pas de nature, aussi leur consommation est assurée. Comme nous devons y revenir par la suite, nous allons maintenant passer au gibier à plumes (*Voyez fig. 13*, un pâté de foie gras, et *fig. 14* une terrine de gibier, l'un et l'autre à manger froids).

Des alouettes. — Comme c'est un oiseau de passage, c'est avec des collets qu'on en prend des quantités énormes dans les grandes plaines où elles viennent s'abattre pour se remettre en allage le lendemain : mortes, on les envoie ensuite à Paris attachées par douzaines.

Si, dans le courant du mois de janvier tout entier, on ne les aperçoit pas tomber toutes rôties sur l'étagère des magasins, on les y trouve toujours en abondance; toutes sont plumées, troussées, bardées et disposées sur des bagnettes avec lesquelles on peut les maintenir devant le feu pour rôtir. Au-dessous d'elles, on dispose des croûtes préparées afin de recevoir leurs déjections dont on ne perd rien. Souvent elles sont la fin d'un grand dîner, et comme on les emploie pour entourage et garnitures, elles suffisent aux estomacs délicats qui délaissent pour celles-ci la tranche coupée de l'autre rôt.

Quoi qu'il en soit, plus elles sont arrondies par la graisse, plus elles sont recherchées comme *mauviettes*; on s'en sert pour confectionner des pâtés froids, on peut les manger en caisse, en ragoût, en salmis, dans les tourtes. C'est du département du Loiret qu'il en arrive des quantités incroyables; mais le grand dépôt est à Pithiviers, où elles sont la base des pâtés de ce nom

que l'on trouve partout, et dans lesquels la croûte est si sagement assaisonnée, qu'elle fait les délices des amateurs, et d'autant plus recherchée encore, qu'avec tous ses agréments, elle est extrêmement nutritive et jamais indigeste.

De la bartavelle. — On la trouve en janvier, mais sa rareté, sa grande délicatesse, et toutes les hautes qualités nutritives dont elle jouit, en rehaussent encore l'importance. Il faut laisser ce gibier aux heureux du siècle, non-seulement à cause de son prix toujours élevé, mais encore parce qu'il diffère très-peu de la perdrix, et qu'il ne varie dans aucune de ses attributions nutritives et culinaires.

De la bécasse. — C'est un gibier de passage, qui ne dure au plus qu'un trimestre dont le mois de janvier fait partie. Considérée comme rôti jouissant d'une saveur très-distinguée, comme la bécasse est assez souvent fort abondante, lorsqu'elle est prise à point, sa chair jouit d'un fumet particulier qui la rend extrêmement nutritive. Au moment de sa cuisson, on n'en laisse rien perdre, tout ce qu'elle rend est reçu et imbibé par des tranches de pain assez épaisses, pour être ensuite arrosées de jus de citron. Dans cet état, elles font les délices d'un gastronome. Le salmis est son triomphe; la truffe y ajoute un grand relief, on l'accommode aux olives, on la prépare à l'espagnole, à la provençale; mais son suprême consiste à la broyer dans un mortier lorsqu'elle est mortifiée, pour en extraire une purée plus ou moins abondante, aussi sapide qu'elle semble délicieuse à ceux qui ont le bonheur de la savourer. Leurs houpes nerveuses, dans la dégustation, en restent tellement imprégnées, qu'ils se la rappellent pen-

dant trois ou quatre jours encore après l'avoir digérée. Il faut mourir après avoir goûté ce *neo plus ultra* de la cuisine française et des jouissances d'un gourmand.

Du canard sauvage. — Plus le mois de janvier est rigoureux, plus les canards sauvages abondent sur tous les marchés. Véritable gibier de passage, la chair de ces canards prise dans ceux qui sont jeunes, présente à la dégustation un fumet aussi agréable qu'elle est succulente et nutritive. Mais lorsqu'au sortir de la broche on le désosse, et qu'il vient à recevoir les honneurs du salmis, rehaussé de jus de citron, on double toutes ses qualités. Il en est de même pour tout le gibier à plumes : car, avec ce moyen aussi simple qu'il est facile à exécuter, la nutrition est singulièrement activée.

Du faisan (Voir fig. 15). — Maintenant que ce gibier (royal autrefois) se multiplie dans les faisanderies particulières ou domestiques, on le trouve pendant toute l'année ; mais c'est encore en janvier qu'il est le plus nombreux, parce qu'il peut être conservé jusqu'à sa *faisanderie* complète, ensuite parce qu'il annonce plus de grandeur dans la fête que l'on veut célébrer. On étale le mâle avec sa tête et sa queue encore emplumées, lardé, truffé, paré de manière à mettre à la torture le cuisinier le plus savant : quand il ne prend pas garde à son feu, et qu'il lui survient la moindre malversation culinaire, tout est manqué. Son accompagnement est une sauce à l'orange à laquelle on peut substituer tout autre acide. On le sert aussi couché mollement sur un bon fond braisé dans une sauce de carpe, en pâté chaud. Ses filets séparés, placés sur toute espèce de purée, sont dignes de figurer dans tous les déjeuners de cérémonie. Il en est de même de ses débris, car aussi précieux qu'ils

peuvent être nutritifs, on doit toujours les traiter plus honorablement que ceux des autres gibiers.

Des gélinottes. — La gélinotte est considérée comme un gibier qui ne se montre qu'en hiver, et surtout dans le mois de janvier. Originaires du pays de Caux, elles s'engraissent dans les bois et surtout dans les forêts de sapins, dont elles mangent les bourgeons. Comme elles sont traitées en cuisine de la même façon que le faisan, nous ajouterons seulement qu'à leur extrême délicatesse elles joignent le grand avantage d'être très-nutritives. On en distingue une espèce qui participe de la nature du canard et de la poule d'eau, et dont on peut faire des salmis qui, d'après les décisions ecclésiastiques, doivent être considérés comme aliment maigre.

Du guignard. — C'est un oiseau de passage dont la chair très-délicate jouit d'une sapidité particulière. Il arrive tous les ans du pays chartrain, dans des pâtés dont la haute réputation est établie depuis un temps immémorial. Seul et isolé, après avoir été rôti, au milieu de la table sur laquelle il doit subir sa dernière destination, on se le rappelle comme un nutritif recherché.

De la perdrix (fig. 16). — Tout ce qui est très-jeune dans les compagnies qui parcourent nos plaines et les montagnes, doit avoir la première plume de l'aile pointue, le bec noir et les pattes plus foncées que les autres qui sont un peu plus avancées en âge, et que l'on désigne comme perdreaux. On les voit abonder chez les marchands vers la fin de l'automne, et surtout dans le mois de janvier, tantôt comme produit de la chasse au fusil, et le plus souvent après avoir été prises avec des collets quand la terre est couverte de neige. Pour peu qu'on les tienne suspendues, elles deviennent tendres.

Alors on les considère et à juste titre comme une substance alimentaire aussi saine que délicate, qui doit être recherchée parce qu'elles sont non-seulement très-faciles à digérer, mais encore très-nutritives.

Lorsqu'on les destine à être rôties, il faut les bien garnir avec plusieurs feuilles de vigne, ce qui n'exclut pas la barde de lard comme première enveloppe. On les tient ainsi toutes préparées chez les marchands; elles y sont exposées plumées, piquées ou lardées, avec ou sans truffes. On les met en pâtés que l'on reconnaît par la tête que l'on fait sortir dans leur milieu; ceux-ci se mangent à froid. On les désosse pour être mangées en pâtés chauds, on les partage pour être mangées en papillottes. Toute perdrix prise à point est susceptible de subir en cuisine tous les apprêts les plus simples, comme ceux qui sont le complément de l'art gastronomique. On en fait des coulis à la purée de lentilles, on les couche sur des choux entourés avec toutes les cochonnailles dans lesquelles s'est faite leur braise cuite à très-petit feu. On peut avoir recours à toutes leurs étouffades connues, à toutes les daubes simples et compliquées. On leur prépare aussi des lits confectionnés avec les croûtes de champignons, les morilles, les mousserons, les truffes, et toutes les sauces dont on peut les arroser. Toutes les farces aromatisées avec lesquelles on les enferme dans les terrines de Cahors, de Nérac ou de Périgueux, ne servent qu'à rendre la perdrix extrêmement nutritive.

Du pluvier. — Dans la saison du froid le plus rigoureux, le pluvier doré se rencontre le long des rivières, sur le bord des marais, près des étangs. C'est un gibier peu commun même en janvier; mais pour la

nutrition sa chair est excellente, préparée à la poêle, au gratin. Lorsqu'il est mis en broche, et qu'on l'en retire un peu avant sa cuisson parfaite, afin d'en confectionner un salmis, rien comme nutritif ne saurait lui être comparé.

Du rouge-gorge. — Ce charmant oiseau de passage regardé comme gibier, est de la classe des bec-figues. Tout arrondi par une graisse aussi fine que délicate, on le voit figurer chez les marchands de comestibles, attaché par dix ou par vingt sur des baguettes. Tout plumé, bardé et paré absolument comme les mauviettes faites pour cuire à la broche, destiné à être servi seul sans aucun accompagnement, par considération pour sa délicatesse, on lui fait encore subir les entourages. Il est même très-souvent digne de figurer en salmis; tous ceux que l'on trouve en janvier, viennent de Metz; mais comme nutritifs les plus recommandés, ce sont ceux de la Lorraine, et de l'Alsace principalement.

De la sarcelle. — C'est un gibier d'hiver, considéré comme *nutritif maigre*, pourvu d'une chair des plus savoureuses, s'appêtant à toutes les sauces, à toutes les variations culinaires grasses et maigres, puisque, sans parler des premières, on peut le joindre à la rocambole, aux choux-fleurs, aux cardons, aux céleris, aux huîtres, aux olives, aux navets et aux truffes. On en fait des pâtés, des terrines, dignes de figurer pendant tout un carême sur la table des plus rigoureux observateurs des préceptes et des commandements de l'église.

Des légumes.

Dans l'année 1803, Grimod de la Reynière disait

qu'avant de finir l'énumération de ce que pouvaient se procurer les gourmands dans le courant de janvier, il allait parler de quelques légumes dont l'industrie du jardinier prolongeait l'existence pendant ce mois; car, ajoutait le spirituel amphitryon, la terre cesse d'en produire bientôt après les premières gelées.

Enumérant ensuite les cardons, les carottes, le céleri, les choux et choux-fleurs, les épinards, les navets, les oignons, les poireaux, les salsifis, il termine en disant : tels sont les principaux légumes que le mois de janvier concède encore à nos cuisines.

Qu'elle serait grande, la satisfaction dont il jouirait aujourd'hui ! l'eau lui en viendrait à la bouche, s'il voyait dans tout le mois de janvier, figurer à l'étalage du moindre verdurier, non-seulement les légumes qu'il cite, mais encore ceux de l'année entière, depuis les haricots verts et les petits pois, jusqu'aux plus belles asperges. Il n'y a plus d'interruption : entre la chaleur de l'été et les 15 degrés de froid de l'hiver, nous avons vu les étalages chargés de tout ce qui est verdure, entremêlé avec les fruits du printemps et de l'automne, soit en plantes légumineuses, soit en fruits d'été. Il n'y a plus rien qui résiste à la science des horticulteurs : fleurs, légumes et fruits, tout est soumis à leurs volontés, lorsqu'ils désirent les hâter, les développer, ou bien en prolonger la jouissance. Il suffit à leur ambition d'un salaire qui est bien placé, car il n'est que la récompense du travail et de la peine.

Des cardons. — Quoique de deux espèces, puisque l'on y adjoint les cardes poirées (bette), ils sont recherchés en janvier; pour qu'ils soient plus ou moins nutritifs dans cette saison, il est nécessaire d'apporter à

leur préparation une rigoureuse observance des procédés de cuisine pour ne pas les manquer, soit qu'on veuille les préparer au jus, au coulis de tout genre, à la moelle, au maigre, couchés sur quelque véhicule rehaussé de Parmesan : alors les cardons sont dignes de figurer dans un dîner d'apparat.

Des carottes. — Excellent légume en tout temps, presque indispensable en cuisine nutritive ; mais au lieu de se servir de celles conservées dans la cave, on peut s'en procurer de nouvelles au mois de janvier. Alors elles sont bien meilleures ; on les découpe en rouelles en losanges plus ou moins longs ou larges, dont on se sert assez ordinairement pour l'ornement d'une queue de bœuf en hochepot ou tout autre ragoût que l'on veut manger chaud en déjennant.

Du céleri. — Celui-ci, à cause de son arôme particulier, passe d'une saison à l'autre, soit qu'on le conserve en grosse tête dont la contexture à l'intérieur, blanchie à l'eau bouillante, préparée ensuite avec un coulis ou toute autre sauce, est très-nutritive. Si l'on choisit l'autre céleri à longues tiges, on en fait des salades de rémoulade dans lesquelles la moutarde est obligée. On peut aussi confectionner avec celui-ci des entremets cuits, des entrées sur lesquelles on peut coucher un gigot braisé avec le céleri, ou tout autre morceau de mouton de pré-salé, auquel il servirait d'accompagnement, pour lui donner toutes les qualités qu'on aime à rencontrer dans une pièce de résistance.

Du chou-fleur. — Les choux-fleurs petits, moyens et énormes, comme on les rencontre pendant le mois de janvier, sont maintenant trouvés à choisir dans toutes les saisons. Ce légume supporte bien toutes les pâtes

avec lesquelles on peut le mélanger pour le rendre plus nutritif en le préparant au gratin avec ou sans fromage. Il figure assez ordinairement, lorsqu'il est seul, sans autre appareil qu'une sauce blanche acidulée ou aromatisée.

Vient après celui-ci le chou ordinaire, le chou rouge qui n'en est qu'une variété, ainsi que le chou cœur-de-bœuf qui passe pour primeur parce qu'on en jouit au printemps. Mais la choucroute (sauerkraut) les remplace ordinairement en janvier d'une manière très-convenable, toutes les fois qu'il s'agit de perdrix ou autre nutritif à escorter avec les saucisses ou autre cochonnaille.

Des épinards. — Ceux qui sont conservés chez les marchands et même en provision de ménage, ne valent jamais ceux qui sont fraîchement cueillis dans la belle saison. De leur préparation dépend leur effet sur l'estomac : ils sont souvent d'une digestion extrêmement pénible en coulis, au beurre, au lait, à la crème, au jus, avec la pâtisserie, les rissoles, le fricandeau, les langues à l'écarlate, le bœuf fumé de Hambourg, que l'on couche ordinairement dessus.

Des navets. — On ne les trouve en janvier que par suite de la peine que l'on prend pour les conserver. Les plus petits sont les meilleurs et les plus nutritifs ; ils escortent parfaitement, après avoir été roussis, soit un canard, soit un morceau de pré-salé.

Des poireaux. — On les préserve de la gelée en les mettant dans la réserve ; destinés au pot au feu pour donner du goût au bouillon gras, ils n'en sont pas moins très-souvent employés en janvier pour faire des potages particuliers aussi nutritifs que recherchés par un grand nombre d'amateurs normands.

Des salsifs. — Généralement bruns ou noirs, le suc laiteux qu'ils contiennent, associé à une certaine quantité de fécule, les fait rechercher comme légume nutritif en janvier ; mais les scorsonères, salsifs jaunes, sont préférables. Tous deux se préparent à la sauce blanche ; gratinés sous le four de campagne, et saupoudrés de Parmesan, on les prendrait pour du macaroni ; quelques-uns les mangent en potages sans en enlever les feuilles.

Des Pâtes.

A toutes les expositions des produits de l'industrie, on remarque des échantillons de toutes celles qui sont dans le commerce, et nous n'avons plus rien à envier à l'Italie, encore moins à l'Allemagne, pour leur confection. A cette branche de commerce on a joint les farines de légumes cuits, celles qui proviennent des racines potagères, celle des marrons, châtaignes, orge, avoine, maïs, les crèmes et semoules de riz ; en un mot, tout ce qui peut concerner la confection d'un potage plus ou moins nourrissant et recherché en santé.

Il y a vingt ans, on se bornait au vermicelle pour faire des lits aux volailles cuites au gros sel, ou lorsqu'elles sortaient d'ajouter un peu de consistance au pot au feu habituel. On y joignait des nouilles ou nouilles d'Alsace, que l'on saupoudrait avec le Parmesan ou autre fromage : il en résultait un assez bon nutritif gras ou maigre. Le macaroni est venu ensuite comme entremets supérieur au précédent, lorsqu'on n'y épargne pas le beurre et qu'il est servi d'une belle couleur. Ainsi, l'on ne comptait que trois ou quatre pâtes nutritives des-

séchées dont les épiciers seulement faisaient une partie de leur commerce.

Aujourd'hui, dans toutes les maisons où se vendent les comestibles, on trouve non-seulement toutes les pâtes de la solanée parmentière, désignée sous le nom de sagou français, de petit sagou, de semoule-sagou, tapioca français, riz de pomme de terre perfectionné, mais encore celles de l'Auvergne sous le nom de macaroni, vermicelle et de petites pâtes, auxquelles on joint toutes celles dites d'Italie, telles que les côtes de céleri, les lazagnes, les nouilles, le macaroni de quatre grosseurs différentes, les petites, dites de *Minours*, de forme variée; enfin, le vermicelle plus ou moins allongé, et celui de Gênes, entre autres, peu différent du nôtre.

Des farines. — A celles qui proviennent du maïs ou blé de Turquie, à toutes les formes de gruau, de sarrasin, d'avoine torréfiée, d'orge perlé, des pâtes d'Italie moulues une seconde fois, du millet décortiqué ou dépouillé de son enveloppe première, la farine de biscottes de Bruxelles pour les panades, ajoutons la fécule de pomme de terre, il y a quelques années assez difficile à se procurer : car on n'en fabriquait que très-peu, et les pâtisseries seuls la vendaient. Aujourd'hui, la fabrication égale au moins la moitié des farines de céréales; beaucoup de préparations en pâtisserie ne peuvent s'en passer. Malheureusement, on fait avec la fécule des liqueurs fortes que l'excès et même l'usage rendent toujours nuisibles. Parmi les graines, nous ajouterons encore la farine d'orge perlé et mondé, mais récente, celle du gros blé dit *godelle*.

Si l'on ajoute toutes les farines qu'il y a moyen d'obtenir d'après la mouture des racines potagères et autres

légumes cuits pour en confectionner sur-le-champ des purées, toutes plus succulentes les unes que les autres, on concevra facilement tout l'avantage qui en résulte, d'abord pour éviter non-seulement la perte du temps, toujours précieux lorsqu'il s'agit de cuisine nutritive, mais encore d'éviter la maladresse habituelle des marmitons qui n'exécutent presque jamais les ordres du chef, et ne lui fournissent que de l'eau claire au lieu d'une purée consistante qu'il exécute sur l'heure et suivant sa volonté.

Telles sont les farines de pois chiches, celles de petits pois et de pois ordinaires, celles de haricots, de lentilles, premier et second choix; celle de fèves de marais, celle qui est composée de toutes les racines employées pour une julienne, celles des marrons et châtaignes. Le marchand les vend assez souvent encore après les avoir aromatisées avec la vanille, mais c'est pour les crèmes et les gâteaux; enfin, on en trouve aussi de mélangées avec le cacao pour les déjeuners. Il ne faut pas oublier la farine de manioc pour les amateurs qui en auraient goûté dans leurs voyages. Dans les farines, on désigne sous le nom de crème de riz toutes celles qui proviennent de celui de Piémont, d'Italie ou des Iles, après avoir été trié et moulu avec le plus grand soin. Dans les semoules, on trouve celles d'Italie, de Clermont, celles du maïs, du riz et de pomme de terre pour faire des gâteaux; le farro ou gros blé d'Italie; celle d'orge perlé et de sarrasin.

On peut encore faire mention de quelques autres substances nutritives peu connues : telles sont le sésame d'Orient, que l'on assure être dans les nutritifs les plus légers et les plus agréables, le sagou épuré et en sorte,

le tapioca, l'arrow-root purifié, le salep, le tanacoub. Nous ne faisons que les indiquer, parce que l'usage seul pourra peut-être par la suite les faire apprécier à leur juste valeur ; leur prix nous paraît même élevé, et pour les avantages qu'on en retire, il est à présumer qu'ils tiennent beaucoup plus à leur dénomination nouvelle qu'à toute autre chose.

Quelles que soient les préparations où l'on doit employer les différentes substances que nous venons de parcourir, ainsi que toutes celles dont nous allons continuer l'usage habituel pour tout ce qui doit entrer dans la confection des potages, elles se trouvent, pour leur manière d'être employées, dans le *Manuel du Cuisinier*, qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Des potages farineux.

Comme ils ont depuis bien longtemps repris faveur à cause de leur simplicité, et qu'il est impossible de les manquer toutes les fois que le pot au feu donne un bouillon de bonne consistance, on préfère les farineux en potages à tout ce qui se fait avec le pain tendre, les biscottes, les croûtes desséchées au four, les pains à soupe, etc., et beaucoup plus encore parce que la moindre cuisinière peut exceller à les confectionner. Comme vers la fin de l'hiver plus qu'en toute autre saison les farineux en potages présentent une grande ressource aux dames qui s'occupent de leur intérieur, il nous suffira, d'après l'énumération que nous venons d'en faire, de leur en donner l'indication pour qu'elles les fassent admettre à leur table, car ils sont du goût de tout le monde.

Dans la plus grande partie des potages farineux au gras, c'est le riz de Piémont ou de la Caroline qui occupe le premier rang ; alors on peut y ajouter une purée faite avec les carottes, les navets et toutes les plantes qui composent une julienne, ou avec les pois, les haricots, les lentilles, les tomates, et même un coulis fait avec les écrevisses, ce qui sert à rendre délicieux tout cet assemblage bien exécuté, dans l'intention de le rendre plus nutritif. On en fait aussi du pilau gras et maigre avec le safran.

Mais dans les potages maigres, faits avec le riz, on doit toujours lui donner du corps en y ajoutant quelques jaunes d'œufs, délayés avec une pincée de fécule, aromatisés ensuite avec de la muscade râpée : en continuant de faire le riz pour l'achever sur le feu, il prend de la consistance, et reçoit le nom de *crème de riz*, qui est alors très-convenable aux estomacs délabrés. Il est même très-possible d'ajouter encore, pour lui donner un goût plus agréable, un arôme pour le rendre plus digestif, d'y adjoindre quelques-unes des substances dont nous avons parlé plus haut, choisies dans celles qui pourraient plaire à celui auquel on le destine.

Le sagou, le salep, et toutes les pâtes, les graines pour purées dont nous avons donné la nomenclature, les lazagnes, le macaroni lui-même, la semoule, le vermicelle comme farineux, ne peuvent que fournir les moyens d'avoir à volonté des potages excellents, mais plutôt avec le bouillon gras qu'avec le lait ou le beurre, surtout quand il est possible d'exprimer dans leur intérieur comme véhicule des tomates à leur degré de maturité, bien colorées et après en avoir séparé les grains. C'est dans ce moment que si l'on râpe par dessus et par dedans

du gruyère ou mieux du Parmesan, que ces potages sont beaucoup plus agréables, plus nutritifs et capables de faire lécher les doigts à un gourmand.

Fécule de pommes de terre. — Nous avons dit, en parlant des farines que l'on trouve toutes préparées dans le commerce pour les approvisionnements, qu'elle y est désignée sous le nom de solanée parmentière, et qu'elle était annoncée comme devant fournir plusieurs produits dont la dénomination seule ne tendait qu'à dénaturer ses excellentes qualités nutritives. Mais aujourd'hui qu'on lui rend la justice qu'elle mérite, puisque depuis soixante ans elle a suffi pour suppléer, partout où il y avait rareté, au manque de céréales, nous ne pouvons passer sous silence la variété de ses produits en cuisine recherchée, dans laquelle tous les résultats qu'on en a obtenus sont devenus d'autant plus utiles qu'ils sont aussi agréables à manger que bienfaisants pour soutenir l'appétit. Dans plusieurs occasions elles sont non-seulement recherchées, mais encore désirées par les gourmands.

Il n'y aurait pour ces derniers que toutes ces pâtisseries délicates qui sont aujourd'hui confectionnées avec la fécule de pomme de terre, qu'ils devraient lui rendre des actions de grâces. L'industrie est venue au secours des besoins journaliers, et les ateliers de fabrication se sont multipliés au point de la fournir au commerce en aussi grande abondance que la farine. Elle entre dans la fabrication de toutes les friandises de ce que l'on désigne sous le nom de petit-four, et jamais elles n'ont causé la plus légère incommodité; car si elles sont quelquefois devenues nuisibles, ce n'est que par l'excès et l'abus qu'on en fait en les dévorant pour ainsi dire tout debout devant un comptoir, et dans un temps trop court avant le repas qu'on doit faire en rentrant.

Tous les biscuits de Savoie se conservent sans être glacés, lorsqu'ils sont fabriqués avec la fécule. On l'emploie pour les omelettes soufflées, les flans, les gâteaux, les crèmes; aujourd'hui on ne se sert pas d'autre chose pour nourrir les enfants nouveaux-nés pendant tout le temps que dure leur allaitement, et même après leur sevrage. Nous ne dirons rien de la manière d'obtenir cette fécule nutritive que chacun peut faire chez soi, et qui se trouve à si bon marché dans le commerce.

On a imité le riz du commerce avec la pomme de terre et d'une manière assez rapprochée; avec celui-ci on fait des potages soit avec le lait soit avec le bouillon. Il suffit, lorsqu'ils sont prêts à bouillir, d'avoir délayé d'avance le riz de pomme de terre avec de l'eau et de le verser dans la casserole, pour obtenir de suite un potage des plus nutritifs. On peut en faire des gâteaux, des entremets qui seraient variés suivant les goûts, soit avec le sucre, soit avec le sel, le poivre, le beurre et même des fines herbes. On le mêle avec des hachis de viande, en supprimant le beurre et le lait; on achève alors sa cuisson comme si l'on faisait une purée.

Le sagou de la pomme de terre s'emploie dans tous les potages gras ou maigres; on les aromatise avec la muscade, la cannelle, le girofle; en y délayant des jaunes d'œufs, on en fait des garnitures pour y placer les viandes rôties en terminant leur cuisson avec leur jus; les entremets dont il est la base première sont d'une délicatesse extrême.

Il existe encore une semoule, faite avec la pomme de terre, qui a la propriété de cuire en très-peu de temps, dont la salubrité la fait recommander pour les omelettes soufflées, les flans, les godiveaux, les hachis de viande

on de poisson. On la fait cuire au lait , au bouillon gras ou maigre ; elle se coagule et reste assez solide pendant longtemps pour en faire des beignets, des pets de nonne, de petites brioches , et en la mêlant avec de la crème on du fromage frais , des biscuits de toute espèce.

Après tant d'avantages pour la cuisine seulement , les produits de la pomme de terre sont déjà bien recommandables ; si l'on y ajoute qu'on peut les conserver sans crainte et qu'ils ne peuvent point se détériorer d'aucune manière , même par les insectes , on ne pourra s'empêcher de les faire entrer dans ceux qui forment la provision d'une maison bien montée.

FÉVRIER.

Comme dans le mois précédent , le bœuf est toujours le premier remplissage , et le principal fournisseur de la consommation quotidienne : mais plus l'époque du carnaval approche , plus la concurrence des herbagers contribue à faire arriver les bœufs au marché de Poissy , bien autrement dignes de l'accueil ordinaire. Car l'admiration des bouchers augmente en raison de l'importance qu'ils mettent à obtenir l'honneur d'en promener un dans les rues. La renommée d'avoir étalé un des quartiers du bœuf gras implanté d'une branche de laurier-fance , les boursouffle au point que , s'ils osaient , ils s'en feraient une couronne triomphale ; ils lui dorent les cornes comme les grands prêtres de l'antiquité ; jamais bœuf ne fut honoré d'une manière aussi bruyante , aussi tumultueuse. Plusieurs jours d'avance , l'on entend vociférer l'ordre , la marche , le nom des rues par où passera son cortège , et tout se termine par un coup de massue. On avait essayé

de lui donner pour compagnon d'infortune bruyante , quelques moutons dont le volume de graisse dépassait du double celui des moutons ordinaires ; mais cette sottise n'est même pas digne d'avoir les honneurs d'être croquée par les gastronomes pendant les jours gras ; c'est tout au plus si l'on permet à ses côtelettes de devenir l'entourage d'une grosse pièce , ou de servir de distraction après les avoir placées dans l'intervalle des hors-d'œuvre au premier service... Pauvres moutons !

Depuis le veau gras que l'amour paternel fit sacrifier pour célébrer le retour de son fils, il n'en est pas fait mention pour célébrer dignement les fêtes de carnaval. Cependant le veau n'en est pas moins excellent en février ; mais il faut en choisir une grosse pièce digne de figurer comme des plus nutritives pour un de ces jours de jubilation , continués par souvenir des saturnales d'autrefois.

Quant aux préparations extemporanées qui proviennent du cochon , elles doivent au moins doubler pour les fêtes du carnaval ; grillées ou rôties , chaudes ou froides , elles sont toutes jugées dignes de paraître comme accompagnement ; mais il est toujours bon d'en faire un choix particulier suivant l'objet qu'on se propose. Car, pour peu qu'elles soient truffées , elles rencontreront des amateurs ; les saucissons de tous pays , coupés par tranches minces se placent dans les hors-d'œuvre ; les gelées au naturel ou aromatisées dans tous les entourages à froid , les jambous comme grosses pièces.

En février , toute espèce de gibier doit tenir encore un rang distingué et se faire apprécier à sa juste valeur ; car tous les rôtis , les civets , les ragoûts , les daubes , les

galantines, quelques salades confortantes dont le gibier à plumes ou sans plumes est la base principale, trouvent leur place non-seulement dans les déjeuners à la fourchette, dans les dîners comme entremets, mais encore dans les ambigus. Alors ils deviennent aussi nutritifs que confortables dans le moment où la danse interrompue fait parler les estomacs, pour peu qu'on les arrose d'un vin généreux, la force des jarrets redouble, et si le bal suit les musiciens qui ont dû aussi se reconforter, la nuit se termine bientôt par une galopade très-propice à la digestion. Les boissons tièdes, confortantes, prises avant de s'exposer au dehors pour retourner chez soi, ne serviront plus qu'à provoquer un doux sommeil toujours favorable en pareilles circonstances.

Dans le carnaval, il est encore assez facile de destiner aux rôts plus ou moins dignes de figurer, toutes les volailles cuites au naturel, ensuite de les remplir avec une farce composée, faite avec les marrons, les truffes, les champignons, la chair à saucisses pour y servir de liaison, sans oublier les foies gras préparés avec les oies, les canards, les dindes. Tout ce qui sert à confectionner les pâtés d'Amiens, de Périgueux, de Nérac, de Strasbourg, les hures de Troyes, tout ce qui peut voyager à froid par les messageries (car les courriers ne sont plus que pour les correspondances), se trouvent en assez grande abondance dans les magasins de comestibles jusque vers les premières semaines de carême.

En les attendant, les pigeons serviront à masquer les côtelettes; les boudins blancs ou noirs, les saucisses plates ou longues, les pieds de cochon à la Sainte-Menehould, bardés de truffes, une salade faite avec un chapon désossé à froid, ou avec toute autre volaille coupée

très-menu, fortement assaisonnée d'une sauce très-piquante, à la moutarde, peuvent servir à stimuler les houppes nerveuses en devenant très-nutritifs. Avec ce qui vient d'être énuméré, les légumes ne doivent point paraître, mais bien les beignets sucrés, les charlottes, les tourtes, les crèmes avec la demi-vanille; tout cela peut encore se terminer par le café, par quelque liqueur agréable ou de l'eau-de-vie très-vieille. Ceci s'adresse particulièrement à tous ceux qui voudraient faire un déjeuner-dîner.

Comme nous l'avons déjà dit, que c'était pour l'époque des jours gras que la Vallée était au grand complet, et que le reste de l'année elle suit la progression des diverses saisons, nous allons examiner, sous tous les rapports qu'elle peut avoir, la nutrition dans les volailles qui possèdent les qualités requises; car il est bon de convenir qu'une vieille pièce superbe en apparence, durcie par la cuisson, ne saurait être regardée autrement que comme une véritable injure à table, d'abord pour celui qui entreprend de la découper, ensuite pour tous ceux qui, s'étant privés d'autre chose, ne peuvent plus rien manger qui soit à même de la remplacer.

En procédant des petites aux grosses pièces, nous répèterons que les pigeons pris jeunes sont tout au plus dignes de masquer les côtelettes. Il n'en est pas de même du canard (*Voyez ce mot, fig. 17*); car il y en a de trois espèces, le sauvage (*Voyez le gibier*), le barboteur ou domestique, qu'on choisit de l'année; il en est un autre métis provenant d'un mâle de Barbarie avec la cane ordinaire. Lorsqu'il est possible de se le procurer, l'excellence de sa chair le rend digne de figurer au premier rang des rôtis; car il possède un embonpoint ma-

gnifique, une graisse fine, aussi délicate qu'elle est succulente, et couché sur du cresson, on le prendrait pour toute autre chose, que ses camarades qui ne sont réservés tout au plus que pour les navets, les cardons, les céleris, les anchois, la chicorée, les concombres, la purée verte, les coulis aux lentilles, à l'italienne. Alors on peut le choisir comme entrée digne d'être très-méritante en février.

De l'oie (fig. 18). — Choisie parmi celles d'une année, après avoir été nourrie par les moyens préparés exprès pour la rendre plus délicate, elle peut très-facilement parvenir à occuper une place distinguée dans les rôtis nutritifs du carnaval célébré en France, puisqu'en Angleterre elle est choisie pour être mangée à Noël. Tout ce qu'elle répand par l'action du feu mérite d'être employé pour les légumes qui lui servent d'accompagnement obligé; elle leur donne un velouté qu'on ne rencontre que dans sa graisse, lorsqu'elle est fine et délicate.

On trouve aussi les cuisses conservées dans des terrines comme accompagnement de la précédente: elles ne sont pas à dédaigner couchées sur toutes les purées, pas plus que sur les petits oignons roussis dans le beurre. Nous ne dirons rien de leurs foies que l'on conserve aussi de la même manière; ils ne brillent que dans un pâté et accompagnés de truffes.

De la poularde (fig. 19). — La Flèche, Le Mans et la Bresse un peu trop éloignée, rivalisent toujours pour élever et engraisser les poulardes par des procédés qu'on devrait étudier pour en faire un article important dans la gastronomie. Elles doivent être ici mentionnées très-honorablement, puisqu'elles jouissent d'une

si haute réputation. Comme on n'a pas toujours des truffes pour leur donner encore du relief, on les couche sur du cresson macéré dans le vinaigre; mais celui-ci ne doit être introduit dans son intérieur qu'après une ouverture pratiquée à l'instant même du service: jamais on ne la pique, ce serait l'injurier; mais une large bande de lard suffit pour la préserver des ardeurs concentrées du foyer où elle risquerait de brûler.

La poularde, le chapon, un beau poulet engraisé en cage, peuvent subir toutes les préparations de cuisine choisie, telles que la Jamaïque, les huîtres, les cerneaux, les écrevisses, les œufs, les olives et la Villeroy. Lorsqu'on en a plusieurs et qu'il faut choisir, on prend les moins apparentes pour les préparer à l'anguille, en ballons, en cannelons, en croustade, avec la crème frite ou non frite, sous la cendre chaude bien enveloppée de papier très-fort, la dernière feuille beurrée, à l'étouffade, à la flamande, à la provençale... Mais le rôti par dessus tout est sa véritable place.

Des poulets (fig. 20 et 21). — Lorsqu'ils suffisent pour figurer en rôtis, ils méritent une distinction particulière, quand ils sont *vierges*, et l'on en trouve si on les engraisse de très-bonne heure; mais aucune autre volaille n'a jamais subi autant de métamorphoses en cuisine. Voici les principales, après la broche seulement, pour les servir sortant du feu: à l'allemande, à la Chio, à la Choisy, à la ciboule, à la Cracovie, à la Dantzick, à l'espagnole, à la gènoise, à la hollandaise, à l'italienne, à la nivernaise, à la perce-pierre, à la rocambole.... Vient ensuite la casserole dans laquelle on trouve les poulets à la Baubourg, au beurre vert, en boudin blanc, en bouteille, à la Caracalla, en chauve-souris,

en culotte, en fricassée; c'est peut-être la meilleure et la plus simple de ses préparations nutritives; en hochepot, à l'ivoire, à la maître Lucas, en surprise.... Qui n'admirerait cette suprématie de variétés culinaires !

Des champignons. — En quittant la volaille, nous pouvons dire quelque chose des champignons qui sont souvent leur accompagnement obligé; en effet, tous les gastronomes se plaignaient, il y a 30 ans, que les légumes de tout genre commençaient à être très-rares en février. Mais depuis ce temps, l'industrie des jardiniers a suivi l'impulsion industrielle; aujourd'hui ils tiennent les magasins de comestibles et les boutiques de verduriers (fruitiers) constamment garnis non-seulement de légumes de toute espèce pris dans le nombre de ceux qui viennent de terminer l'année qui précède, mais encore de tous ceux qui ne devraient paraître que six mois après l'année commencée : ce sont les primeurs. C'est pourquoi les champignons ne manquent jamais, pas plus que les asperges, les artichauts, les choux-fleurs, les patates... Malgré cela, on conserve encore les champignons en les desséchant, les artichauts de même; mais il est rare qu'on y ait recours, quoiqu'on ne les vende que deux francs le demi-kilogramme, en détail. Souvent même on les réduit en poudre fine; celle-ci bien conservée peut suppléer au manque absolu : alors la cuisine n'en souffre pas.

Quoi qu'il en soit, tous les champignons bons à manger peuvent se préparer en caisse, à la crème, en croûte, au gras, au maigre, en friture, et sous le four de campagne au gratin. Mais il est besoin d'en avoir une certaine quantité : car ils se réduisent beaucoup, lorsqu'il est nécessaire de les laisser quelque temps sur le feu.

De la friture. — On peut y avoir recours pendant toute l'année; elle consiste à faire cuire dans une poêle placée sur un feu clair, les crèmes, les fruits, les légumes, les poissons de toute espèce, en les plongeant dans de la graisse très-chaude pendant quelque temps, après les avoir enduits d'une pâte faite exprès. Quoique facile à exécuter, une friture paraît rarement bonne et bien faite, et lorsqu'elle est manquée, elle n'est pas supportable. En cuisine, il n'est cependant guère possible de s'en passer, lorsqu'il s'agit de remettre sur table les débris des substances qui ont déjà servi la veille, et souvent lorsqu'on veut avoir sur-le-champ quelque chose à ajouter au repas du jour.

La graisse dont on fait la friture se compose de celle du bœuf et du veau, toutes deux prises au pourtour des rognons; après avoir été fondues l'une avec l'autre, on les conserve dans un pot. On prend aussi la panne du cochon pour la fondre et en obtenir un sain-doux particulier qui ne s'emploie que pour les substances croquantes et sucrées; mais si l'on choisit la bonne huile à manger, c'est tout ce qu'il y a de meilleur, la friture est excellente.

Les cervelles, les oreilles et les pieds de mouton se servent en sortant de la friture, celles de veau de même, tous les débris des volailles; dans les poissons, les barbeaux, les carpes, les carrelets, les éperlans, les goujons, les limandes, les merlans, tous les petits poissons blancs, les soles, les tanches; dans legibier, les lapins, dans les légumes, les artichauts, les pommes de terre, les choux-fleurs, les salsifis, le persil; dans les fruits, les abricots, les pommes, les pêches en beignets. Pour les rendre plus uniformes, on les enveloppe d'une pâte

faite avec la farine : seulement, pour tout ce qui est poisson, il suffit qu'il en soit recouvert. Pour le reste, on la rend plus ou moins épaisse en y ajoutant des jaunes d'œufs, un peu d'eau-de-vie, quand on n'a point de bière, et un peu d'huile ; car il faut qu'elle soit toujours d'une consistance proportionnée à ce que l'on veut frire. Alors il en résulte des produits nutritifs, qui, malgré l'enveloppe dont ils ont été recouverts, sont dignes d'être appréciés même par un gourmand de bonne foi. Pourrait-il en effet dédaigner une nouvelle marinade faite avec la friture des membres d'une volaille entamée de la veille, et surtout des beignets dont la délicatesse ne lui laisse rien à désirer, bien qu'ils soient composés avec les débris d'un baba, d'une brioche ou d'un biscuit de Savoie. Voir le *Manuel du Cuisinier* qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

MARS.

Dans ce mois, presque toujours entièrement consacré à l'observance des jours de jeûne quadragésimal, toute la viande de boucherie n'en est pas moins étalée chez les bouchers avec une abondance égale à celle des deux mois écoulés depuis le premier janvier : le gibier, la volaille, la charcuterie se présentent de même. Si l'on y ajoute la permission de l'emploi nutritif des œufs, jusqu'à la semaine de Pâques, et la quantité énorme de poisson d'eau douce, de la marée, des coquillages et des légumes maraîchers, dont les primeurs sont déjà étalées du matin au soir dans les boutiques qui leur sont destinées, on conviendra que les gastronomes rencontrent peu de mois qui puissent, dans le courant de l'année,

leur offrir un assemblage de substances nutritives paires et aussi capables de les stimuler que dans celui-ci.

En effet, quel que soit le poisson, il n'est besoin que de l'avoir frais, entier ou coupé par tronçons, il n'exige que d'être préparé de haut goût avec le vin, l'eau-de-vie, ou le vinaigre; car, lorsqu'il est cuit à l'eau bouillante, seulement, au lieu d'être nutritif, comme aliment fade et muqueux, il débilite; des observations hygiéniques prouvent que, s'il a été ordonné pour amortir certaine propension déjà bien difficile à retenir chez des hommes qui sont dans la vigueur de l'âge, le poisson produit sur eux un effet précisément contraire.

Quoi qu'il en soit, la chair du poisson, considérée d'une manière générale, exige d'être fortement assaisonnée par un court-bouillon aromatisé avec le piment, le thym, la sauge, le laurier, l'ognon, l'ail, l'échalote, le persil, les quatre épices, le sel, la muscade, etc.

Du poisson de rivière. — En réunissant les tronçons d'une anguille, d'un brochet et d'une carpe, on fait une matelotte dans laquelle on peut ajouter deux jennes lapins de garenne; on obtient de cette manière un plat énorme capable de figurer comme *grosse pièce*, on lui donne pour vis-à-vis une provençale de morue.

Des aloses. — Les aloses qui, dans ce mois, remontent de la mer dans les rivières qui s'y jettent, sont plus ou moins présentables d'après leur volume; excellentes, on les met sur le gril, et de là sur toutes les purées, principalement sur les épinards avec l'oseille, la chicorée, etc.

De l'anguille. — Lorsqu'elle est seule et d'une belle grosseur, elle se met en broche; on la sert roulée sur

elle-même avec une sauce à la tartare; plus petite et coupée par tronçons, elle devient une belle garniture.

Du barbeau (fig. 22). — Comme le *barbillon*, la *brème*, lorsqu'il est assez gros, on doit le traiter avec une distinction particulière.

Des éperlans. — Ils ne peuvent, quoique très-déliçats, figurer qu'après avoir été jetés dans une friture soignée; plus elle est chaude, plus ils sont croustillants.

Du brochet. (fig. 23). — Choisi parmi les plus gros de son espèce, il se présente comme *grosse pièce*, soit qu'il ait été mis en broche, piqué avec des filets d'anguille si c'est un jour maigre, soit avec du lard, si c'est pour un jour gras; on l'arrose ensuite avec de l'eau-de-vie ou du vin dans lequel on a broyé un certain nombre d'anchois, ou des huîtres marinées, en y ajoutant, au moment de le servir, des câpres, des rondelles de cornichons, ou autres fruits confits dans le vinaigre qui toujours sont des stimulants obligés.

On sert encore le brochet au blanc accompagné d'huile et de vinaigre, à la sauce allemande, en casserole, à l'étuvée farcie, ses filets en friture, à la gènevoise, en pâté chaud, en salade avec la chicorée, la laitue, la romaine, en terrine et en gelée pour être mangée à froid.

De la carpe (fig. 24). — Lorsque cette commère est d'un beau volume, acquis soit dans le Rhin, soit dans la Seine ou ailleurs, elle peut recevoir les honneurs de la broche comme le brochet son compère. Lorsqu'elle est de moyenne grosseur, on la prépare avec le court-bouillon obligé pour la coucher dans une sauce aux champignons; on en fait une étuvée, on l'accompagne d'une sauce italienne, on la met en fricassée de poulet;

elle brille aussi dans la friture, en ragoût, dans une tourte.

Mais ce que la carpe fournit de plus délicat, ce sont ses laitances préparées, roulées dans tout ce qui peut les enduire pour les jeter dans une bonne friture, et si l'on y ajoute plusieurs langues, rien alors ne peut égaler la jouissance qu'un gastronome en éprouve, lorsqu'il est gourmand.

De la lote. — On peut la traiter dans tous les temps de la même manière que l'anguille; elle supporte encore beaucoup mieux d'être accommodée à la bourgeoise, en compote, en friture, glacée au lard, à l'italienne, à la prussienne, à la romaine, à la Villeroy, en ragoût préparé avec son foie toujours aussi délicat que recherché par les gourmands.

De l'ombre, de la perche, de la truite. — Toutes trois assez délicates, elles exigent une distinction particulière; car elles sont comprises et considérées comme poisson d'amateur. Après qu'elles sont sorties d'un court-bouillon soigné, la meilleure manière de les accommoder, c'est à la genevoise.

Du poisson de mer. — Mêmes préliminaires pour le cuire: ses courts-bouillons doivent être plus stimulants que pour l'autre, le feu toujours très-vif pour qu'il n'y reste pas plongé trop longtemps; il suffit qu'il en sorte de bon goût.

De l'anguille de mer (la murène). — Poisson qui pourrait être employé comme *grosse pièce*, bon à manger quoique très-peu estimé, bien apprêté avec une sauce blanche aiguisée de câpres ou autres préparations acides dont on lui fait un entourage.

De la barbus. — Celle-ci n'a besoin que de son court-bouillon, et d'une sauce plus ou moins stimulante.

Du cabillaud. — De même que la précédente, les *carrelets*, les *limandes*, les *soles*, ne sont guère recherchés que pour figurer en friture, entiers, ou désossés. Pour leurs filets, on les sert arrosés avec le jus de citron.

De l'esturgeon. — Poisson énorme, toujours un peu ferme sous la dent, partagé en tronçons plus ou moins épais, que l'on fait d'abord mariner; ensuite après l'avoir lardé avec des anchois, on peut le mettre en broche.

Sa cuisson terminée, accompagné d'une sauce convenable, on le sert en maigre comme *grosse pièce*. Avec ses débris on confectionne des ragôts aux fines herbes, entourés de croûtons comme fricandeau.

Des harengs. — Lorsqu'ils sont frais, ils peuvent subir les mêmes préparations que les *carrelets*. Desséchés et fumés, harengs saures, ils se trouvent pendant toute l'année chez les épiciers et dans tous les magasins de comestibles. Souvent après les avoir mis pendant quelques minutes sur le gril, on les coupe par filets plus ou moins longs et très-minces, avec lesquels on remplace les sardines et les anchois. Pour les hors-d'œuvre, on y ajoute les fines herbes et les jaunes d'œufs avec l'huile et le vinaigre. Il y en a de quatre espèces : les frais, les peccs, les saures et les salés. Ces derniers ne conviennent qu'aux estomacs robustes.

Des merlans. — Réservés le plus souvent pour la friture, ils supportent très-bien le court-bouillon avec le vin pur, auquel on joint le beurre et les aromates convenables.

De la raie. — Une belle raie d'un certain volume, mortifiée, prise à point et bien choisie, vidée, privée de tous ses alentours, après qu'on en a séparé la queue, si on la fait cuire dans un court-bouillon bien soigné, peut être considérée comme *grosse pièce*; mais il est très-nécessaire de l'accompagner d'un entourage qui puisse s'accorder avec une sauce soignée. On la sert encore au beurre noir, entourée de persil, à la sauce blanche mêlée de câpres, avec une sauce dont la base est son propre foie, à la Ste-Menehould, à la sauce Robert, en ragoût, en friture.

Du saumon (fig. 25). — Celui-ci ne peut guère paraître que dans son entier; mais c'est presque toujours dans un grand repas, et comme *grosse pièce*; car pour la résistance, il joue souvent un très-beau rôle. Après l'avoir vidée, on lui remplit le ventre avec du beurre frais, pétri de farine. Quelques-uns y ajoutent des anchois: pour sa cuisson, on le plonge dans un court-bouillon vineux; pour le servir ensuite chaud ou froid, il est couché sur un lit de persil. Sa bordure consiste dans un certain nombre de grosses écrevisses, entremêlées de cuisses et d'ailerons de volaille. On peut suppléer au court-bouillon par la chaleur d'un four. Au sortir de là, il est accompagné de deux saucières pleines d'ingrédients très-sapides. Il peut aussi supporter d'être braisé avec le vin, l'eau-de-vie et même le rhum à doses convenables, associés à des aromates agréables au goût.

Lorsqu'il est partagé en tronçons, on les fait cuire dans le vin généreux: on peut les glacer, les mariner, les conserver en terrine. Les parties les plus épaisses peuvent être coupées en filets pour être mises aux fines

herbes. Quant à ses *darnes*, on les prépare à la bourgeoise, en caisse, sa hure entière à la braise. On le mange aussi en pâté froid. Mais au milieu de la cuisson de celui-ci, on le sort du four pour pratiquer une ouverture dans le milieu du couvercle par laquelle on le remplit d'un coulis épais, fait avec le veau et le jambon ; c'est une pièce digne alors de figurer dans un déjeuner d'amis et capable de faire soutenir une thèse en gastronomie des plus nutritives et des plus gourmandes.

Du turbot (fig. 26).— C'est une *grosse pièce* d'où dérive le mot de turbolière, vase triangulaire calculé d'après la longueur et la grosseur du poisson ; son court-bouillon exige beaucoup de soin, et la plus grande attention dans le choix et la quantité des ingrédients dans lesquels il doit cuire ; servi dans son entier, un turbot ne doit jamais paraître sur table sans être couché sur un lit de persil très-épais ; et s'il est rare, on lui en fait seulement une bordure. A droite et à gauche on place deux saucières remplies d'un mélange préparé avec le beurre frais fondu sur un feu doux fortement aiguisé de vinaigre, avec le sel et le poivre, ou d'autres substances aromatiques choisies, si l'on préfère le jus de citron ; on y mêle de la muscade, enfin quelques-uns l'attendrissent jusqu'à la cuisson complète en l'exposant à la vapeur de l'eau bouillante. Par morceaux on le sert en casserole, au coulis d'écrevisses, à la hollandaise, aux laitances de carpes, à la minime, à la Périgord, à la Reine, à la Ste-Menehould ; mais rien de tout cela ne peut approcher d'un bon coulis bien fait. Pour ses débris, il n'y a rien au-dessus de la béchamelle. Elle ne sert encore qu'à rehausser leur mérite, car le plus petit relief d'un turbot ne perd jamais de son excellence nutritive.

Du turbotin. — Le turbotin marche sur les traces de son aîné : comme la barbue il ne diffère en rien dans ses apprêts, c'est le court-bouillon seul qui ajoute encore à ses qualités essentiellement nutritives.

Des anchois. — Dans la marée confite et permanente, on doit comprendre d'abord les anchois qu'il ne faut pas confondre avec les *sardines* ; ils nous arrivent salés et dans de petits barils, dans lesquels on les entasse après leur avoir retranché la tête et l'intestin. La chair de l'anchois est assez délicate, toujours d'un rose clair, tellement mucilagineuse qu'elle se mélange très-facilement par une fusion complète dans tout ce qui peut réclamer le goût aromatique et particulier des anchois. Aussi c'est comme tel que partout cet assaisonnement devient un auxiliaire dont il serait bien difficile, et pour ne pas dire impossible de se passer en cuisine transcendante. *Le caviar* est une préparation d'origine russe, confectionnée avec les œufs d'esturgeon ; nous en parlons plutôt comme assaisonnement que pour le considérer comme substance nutritive.

Des crevettes. — Les crevettes, le *homard*, la *langouste* sont des insectes crustacés dont les chairs fraîches sont recherchées par les amateurs pour être mangées en salades bien assaisonnées, surtout dans les déjeuners froids.

Des huttres. — Fraîches, elles se mangent ordinairement crues, c'est l'ouverture du déjeuner froid ; souvent elles servent à faire le dîner complet des rigoureux observateurs du carême.

Peu de personnes les mangent cuites et accommodées ; cependant la cuisine les prépare à la bonne femme, au bonhomme, en caisse, en casserole, à la daube, farcies,

frites, en garniture, grillées, rôties, en hachis, en paille, en papillottes, au Parmesan, en petits pâtés, enfin on les mange en potage.

Marinées, c'est un hors-d'œuvre dont on peut se procurer la jouissance en tout temps; on les trouve chez tous les marchands, conservées dans des barils; il n'est besoin que d'en remplir le petit bateau mis sur table.

De la morue.— Ce poisson ne peut guère être mangé dans sa fraîcheur; mais de la merluche qui est le même dans son état de sécheresse, on fait des brandades qui sont vantées par les gourmands, en s'y prenant de la manière suivante.

On sépare de la morue entière un des premiers morceaux que l'on met tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, autant pour le dessaler que pour le rendre moins coriace, on le soumet à la chaleur pour le retirer de l'eau quand elle est prête à bouillir. Après avoir pris une casserole, et l'avoir mise sur un feu très-doux pour y faire fondre du beurre, et de l'huile en suffisante quantité, on y ajoute de l'ail et du sel; on casse par petits morceaux la morue en l'épluchant, et de temps en temps on ajoute encore un peu d'huile avec du beurre et du lait; on continue de l'agiter en la retournant sans cesse; alors elle devient semblable à de la crème; pour la verdir, on y ajoute une poignée d'épinards hachés fin au lieu de persil. Ainsi le succès de la brandade dépend de ne pas la quitter, et de la remuer sans discontinuer pour ne pas avoir à sa place une béchamelle qui serait certainement assez bonne; mais elle ne vaudrait pas l'autre, car sous la forme que nous indiquons, ce poisson devient extrêmement nutritif.

AVRIL.

Dans ce mois, il y a de même affluence de toute espèce de poisson de rivière et d'étang; la marée est quelquefois beaucoup plus brillante, plus abondante; la viande de boucherie reprend faveur à la sortie du carême, le temps pascal ramène la foire aux jambons et de toute la cochonnaille qui peut se garder au moins pendant une année entière; quant aux grosses pièces coupées soit du côté de l'épaule ou de la cuisse, il en vient de toutes les extrémités des contrées où la viande du cochon est le mieux soignée tant pour la nourriture de cet animal que pour sa conservation.

Les jambons nous arrivent de l'Alsace, de la Lorraine et des Vosges en grande partie; mais de Mayence et de Bayonne nous recevons des relevés d'entremets fumés ou non fumés, tous plus dignes que les autres de figurer d'abord pendant la quinzaine d'après Pâques, ensuite dans les déjeuners d'amis, et partout où l'on peut avoir besoin d'une pièce de résistance. On les prépare cuits dans un bouillon fortement aromatisé, refroidi, pané, glacé, saupoudré de persil; lorsqu'il est fourni par un jeune cochon, les tranches en sont délicieusement nutritives.

C'est en avril que paraissent aussi ces innocents agneaux dont les chairs tendres, encore trop récentes, ne présentent pour toute substance alimentaire qu'une gélatine assez fade, si peu animalisée qu'elle est d'une blancheur éblouissante. On les partage en quartiers dont on fait des rôts qui ne sont pas indifférents après avoir été arrosés de beurre pétri avec de la farine et des fines

herbes pendant tout le temps qu'ils mettent à cuire ; mais les sauces les plus aromatisées et les plus piquantes en sont les compagnes inséparables.

La Vallée, dont rien ne peut avancer les primeurs, présente encore d'assez beaux restes de tout ce qui a pu l'enrichir pendant le trimestre écoulé ; cependant, on y trouve le pigeon bizet et celui de volière, quelques canards barboteurs, des poulardes engraisées dans les cages, de jeunes lapins domestiques.

A la halle, les verdurières commencent à parer leurs éventaires avec les radis, les jeunes laitues, la romaine ; pendant la semaine-sainte, on y trouve même des artichants venus du midi, des asperges d'un certain volume, les épinards nouveaux, de la chicorée ; nous y avons remarqué des pommes de terre nouvelles, le plus souvent aussi des asperges que l'on coupe menu pour attendre les petits pois. Celles-ci, préparées au jus de viande, à la crème, battues avec des œufs assaisonnés comme il faut, offrent le moyen de faire une omelette recherchée ; on peut aussi en confectionner la garniture d'un rôti, ou tout autre ragoût ; mais lorsqu'elles sont choisies dans leur commencement, et d'une bonne grosseur, c'est un entremets digne d'attirer les regards. On voit aussi des choux-fleurs anciens, autant que de nouveaux, bien capables de figurer et servir de seconds au macaroni, en les faisant cuire au gratin, mélangés de fromage de Parmesan réduit en poudre. Les carottes nouvelles commencent aussi à paraître : pour peu qu'elles soient associées avec celles de Flandres, c'est encore une ressource.

Nous ajouterons, ne fût-ce que pour faire prendre patience à tous les gastronomes, quelques-unes des sub-

stances nutritives sèches, conservées, et que l'on peut trouver pendant toute l'année dans les magasins de comestibles : les aloyaux marinés, le bœuf salé de Hambourg, le mouton de pré-salé, de Cobourg, des Vosges, des Ardennes, le veau tout piqué; en charcuterie, les langues fourrées de Troyes, les langues fumées de Constantinople, les fromages d'Italie et de Paris, les mortadelles de Lyon, les lirettes en pots, les saucissons d'Arles et de Bologne; en pâtisserie, les pâtés d'Alençon, de Cahors, des Cévennes, du Languedoc avec les perdrix, ceux de foies gras, d'Auch, de Strasbourg et de Toulouse, ceux d'Amiens avec les canards, ceux de Chartres avec les guignards, et de Pithiviers avec les mauviottes, de Metz avec les rouges-gorges; en volaille, des poulardes très-souvent envoyées de la Bresse, des coqs-vierges, des cailles nouvellement arrivées, les cabillauds, les saumons et les maquereaux salés; en fruits, pour dessert, toutes les confitures de Paris et celles qu'on envoie de Beaucaire et de Béziers, les coignacs d'Orléans, l'épine-vinette de Dijon, les figues d'Oulieu, la fleur d'oranger pralinée, d'Agen, la gelée de groseille de Bar, les mirabelles de Metz, les noix confites de Rouen, la pâte d'abricots de Clermont-Ferrand, les poires de rousset desséchées et tapées, les prunes tapées de Brignoles, les prunes de roi, les pruneaux de Tours, le pain d'épice de Dijon, les biscuits avec les nonnettes et le pain d'épice de Reims, un peu différent des autres, mais qui n'en est pas moins aussi bon.

Des potages.

Tous les potages sont le résultat de la décoction, plus

ou moins longtemps continuée, d'une certaine quantité de viande de boucherie souvent accompagnée d'une volaille et des légumes de la saison. Le vase dans lequel on opère est le premier fondement sur lequel repose tout ce qui se fait dans une grande cuisine : on y connaît très-peu la soupe au pain ; mais la nomenclature des potages est nombreuse. Nous allons en exposer quelques-uns qui seront à ajouter à ceux que nous prescrivons pour tous les repas indiqués dans le cours de notre *Manuel du Maître-d'hôtel*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*. (Le voir dans son entier.)

Potages gras. — Ainsi, il y a des potages à l'allemande, à la carotte de Flandres, aux croûtons, à la Camérani, à la Chantilly, à la chiffonnade, à la fécule de pomme de terre, aux herbes liées, consommé de volaille à l'italienne, au macaroni, à la moelle, au naturel, à la Necker, avec toutes les pâtes que nous avons indiquées ; à la perdrix, aux pigeons, à la poularde, au poupard, à la princesse, à toutes les herbes printanières, en profiteroles, à toutes les purées avec ou sans croûtons, aux quenelles, à la reine, à toutes les préparations du riz avec consommé de volaille épais, avec purée de lentilles ou de pois verts et secs ; à la semoule claire avec le consommé, à la tortue, à la turque avec le safran, au vermicelle, purée d'oseille gratinée ou entourée de croûtes.

Potages maigres. — Avec les écrevisses, les huîtres, le macaroni, la macreuse, les navets, les moules, l'orge perlé, la poirée avec croûtons, la purée de marrons à l'anglaisé, le poisson de toutes sortes, le sagou, le salep, les soles, le tapioca, les truffes, le vermicelle. (Voir, jour par jour, celui qui est conseillé dans le cours du

Manuel du Maître-d'hôtel, et surtout celui du *Cuisinier*, à l'article qui les concerne tous en particulier.) *Voyez*, pour tous les potages, en ce qui concerne chacun d'eux, notre *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

MAI.

Dans ce mois enchanté par la magnificence étalée sur toute la nature, il n'y a pas encore assez de substances nutritives recherchées pour satisfaire la gourmandise des heureux du siècle; mais les maquereaux, qu'ils avaient coutume d'attendre jusqu'à cette époque, ne leur manquent plus. Il y en a avec abondance pendant toute l'année; ceux du mois de mai sont cependant beaucoup plus apparents, et leurs qualités intrinsèques supérieures. Aussi les cuisiniers en profitent pour les faire griller dans le papier beurré de fines herbes pour leur faire subir en entier, ou aux filets seulement, la maître-d'hôtel qu'il est d'habitude de préférer à tout : on les soumet encore à la sauce aux écrevisses, à la sauce espagnole; on en fait des fricandeaux, on les met en hâtelets après les avoir piqués, en papillottes; on en fait des potages, on les prépare encore au gras avec une sauce extraite du jambon.

Des pigeonceaux (fig. 27.) — Les pigeonceaux préparés avec les petits pois offrent une entrée nutritive extrêmement agréable. Cependant les autres métamorphoses auxquelles on les destine sont assez nombreuses pour être citées comme une ressource à ne pas dédaigner, telles sont les suivantes, à la basilique, au beurre, à la bourgeoise, à la braise, à la broche, à la cendre, à la dauphine, à l'eau-de-vie, à l'étouffade, à la Fleury,

à la Garli, glacés, à la Gobert, au gratin, à la hollandaise, au jambon, à l'impromptu, à la lune, à la Luxembourg, marinés, aux navets, aux œufs, au Parmesan, piqués, à la poêle, au point du jour, à la royale, au roux, au salpicon, à la Stanislas, soufflés, en taupes, en terrines, en timbales, en tortue, en tourtes.

Des pois verts. — C'est dans ces beaux jours, qu'après le cri de : *Ma belle botte d'asperges!* qui passe très-vite, on ne tardait pas à entendre celui de : *Pois ramés!* *Pois écosés!* Mais aujourd'hui le cri est différent; c'est : *Pois verts!* *Au boisseau les pois verts!* Les écosseuses restent chez elles, des hommes avec de petites charrettes qui en tiennent cinq à six sacs, parcourent tous les quartiers, de manière que, sans se déplacer, la ménagère n'a plus qu'à descendre et remonter son cinquième : elle a le plaisir de les écosser elle-même. Le décalitre en contient à peu près un litre. A la halle et chez tous les verduriers on choisit déjà les fins; les cuisiniers prennent les gros pour faire des purées vertes plus appétissantes que les autres pour entremets; ils peuvent y joindre les tendons de veau, les abattis de volaille, les petites côtelettes panées ou au naturel, les pieds de mouton cuits à part, toutes les fricassées à la sauce blanche, les pigeons de volière. Pour peu qu'après les avoir bardés on les ait entourés de feuilles de vigne, la purée de pois verte leur fait un très-beau lit.

Des œufs. — Il est impossible de croire à la quantité d'œufs qui arrivent aussi pendant ce mois à la halle, placés dans de grands paniers qui en contiennent plusieurs milliers; on ne les descend de leur voiture que pour être comptés, séparés de ceux qui sont cassés et

débités de suite pour le détail. Les cris : *A la coque tous les gros œufs !* se font entendre partout. En effet, les œufs de poule considérés comme substance nutritive, sont employés de tant de manières qu'il serait bien difficile de s'en passer en cuisine, soit comme liaison souvent nécessaire et même forcée, soit comme objet de première alimentation : car on les prépare à l'ananas, brouillés avec les pointes d'asperges, au jus avec les tomates, au café, au caramel, aux civettes, à la coque, en friture avec ou sans poivrade, au miroir, aux oignons, en omelettes avec des tranches de jambon, du lard et autres ingrédients ; à la neige, pochés au naturel. Il n'y a guère de pâtisserie qui ne les exige : les beignets, les biscuits et autres, une grande partie des sauces soignées les réclament. Aussi on a cherché les moyens de les conserver bien longtemps : c'est en les tenant à l'abri de la chaleur humide qu'ils ne perdent rien de leurs bonnes qualités.

Du beurre.— Depuis l'ouverture des jours maigres, le beurre s'est présenté beaucoup plus abondant que de coutume à la halle ; en mai, cette abondance augmente encore parce qu'il est impossible de rendre une entrée passable en cuisine sans le beurre. Si l'on y ajoute encore les entremets, et toutes les sauces dont il fait la base principale, on ne sera pas étonné de la quantité énorme que la cuisine en réclame ; car l'huile, quelle qu'elle soit, ne saurait le remplacer, c'est pourquoi celle-ci a été reléguée dans les assaisonnements pour les salades végétales ou animales. On y ajoute même le sel, le poivre, la moutarde, le vinaigre à des doses convenables : c'est même toujours nécessaire pour la faire digérer sans peine.

Quant au beurre frais, on le sert dans de petits bâteaux de faïence, de verre ou de porcelaine, comme hors-d'œuvre, soit en petits pains moulés, soit en filets extrêmement minces, qu'on obtient en le passant avec force à travers un canevas. Pour être mangé au naturel, on le vend en petits paniers venant de la Prévalaie, ou dans des petits pots de grès. Pour approvisionnement, on se le procure dans l'arrière-saison pétri à demi-sel, ou mieux encore après avoir été fondu et versé dans des pots pour refroidir. Lorsqu'il devient rare en hiver, sa cherté augmente avec la provision; la cuisine ne chôme pas. Les pâtisseries cesseraient de travailler dans la saison où ils sont tellement indispensables à la gastronomie nutritive, que ce serait une grande calamité, même pour les fabricants de petits pains au beurre. Le beurre nous arrive par accélérés établis tout exprès du fond de la Bretagne, de la Flandre, de la Hollande; la Russie en envoie aussi à Paris dans des tonneaux. Tous ces derniers fournissent les marchands de galettes et autres coureurs des rues, et des fêtes de village où cette espèce de friandise commune ne laisse pas que d'être fort recherchée.

DES ALIMENTS SERVIS A FROID.

Quelles que soient et quelles que puissent être les substances alimentaires destinées à être servies pour être mangées froides, elles doivent avoir d'abord subi le degré de cuisson nécessaire pour les attendrir, d'après les procédés usités dans l'art du cuisinier.

Celui-ci, pour les rendre attrayantes aux gourmands, les recouvre avec des gelées aromatiques, transparen-

tes, agréables à l'œil; il les entoure de sauces blanches, ou vertes, mais de haut goût. Quelques-unes sont placées sur du beurre frais façonné, et choisi dans tout ce qu'il y a de meilleur. Ils en décorent quelques-unes avec des truffes taillées de toute manière. Ils emploient pour entourage les blancs de volailles qu'ils entremêlent avec des tranches minces, des langues à l'écarlate, au milieu desquelles ils placent des gelées, taillées pour remplir les intervalles. Les aspics froids doivent toujours être diaphanes et ornés, les pains de foies gras, lisses et unis; ceux de volaille de gibier sont placés au milieu d'ornements choisis, délicats; les galantines sont servies sur des farces parsemées d'objets choisis, dans lesquels on mêle les émincées de toute espèce de langues préparées, ou avec de la tétine plus ou moins agréablement assaisonnée.

Toutes les volailles et surtout les jeunes poulets de grains destinés à être mangés froids, seront dressés en pyramide au milieu de sauces, ou de gelées très-claires, surmontées d'une truffe proportionnée en grosseur avec le volume de ce qui est dans le plat, le tout couronné par deux belles crêtes blanches implantées dans la truffe. Toutes les parties saillantes seront mises à niveau égal, au moyen d'une gelée transparente réduite en morceaux très-menus.

On décore la noix de veau avec de la tétine, qui doit être glacée et entourée de gelée transparente. Dans les côtes de bœuf on met l'os à nu pour le recouvrir ensuite, et l'entourer de gelée découpée. Le filet doit rester tel qu'il est dans son état naturel; on le décore avec de la gelée seulement. La galantine d'une volaille se traite de même. Les salades avec les blancs de poulets doivent

être entourés de filets d'anchois baignés dans une sauce piquante. Au centre on place un œuf coupé en deux, surmonté d'un cœur de laitue, de romaine, ou de chicorée implantée par-dessus.

Pour le poisson, si l'on a choisi le saumon, on lui laisse sa couleur naturelle, mais on le couvre de gelée, coupée avec symétrie, que l'on entremêle avec des filets de langue à l'écarlate, avec des truffes, des émincées de blanc de poulet, et quel que soit l'entonnage qu'on aura choisi, il devra toujours être d'une seule couleur. Une anguille se coupe par tronçons placés les uns à côté des autres pour être masqués ensuite avec du beurre frais, ou de la gelée par morceaux dans lesquels sont implantés des petits bouquets faits avec de l'estragon. Les filets de soles se moulent dans la gelée, pour les servir ensuite placés circulairement; les filets de turbot s'arrangent de même ainsi que la truite, la barbue, la perche et même l'alose.

Dans tout ce qui doit être préparé avec des croûtons, il faut recouvrir avec des blanquettes de volailles truffées s'il est possible; on le peut aussi avec de l'escalope, avec quelques filets d'un levraut, avec quelques mauviettes, ou des débris de gibier, toujours entremêlés de quelque accessoire, accompagnés de tranches de citron, et décorés de quelques gelées plus ou moins savantes, et toujours rehaussées par l'assaisonnement.

JUIN.

Pour peu que la chaleur atmosphérique se fasse sentir dans ce mois avec persévérance, la végétation se développe avec autant de force que de vigueur dans toutes

les plantes potagères. Il est vrai que la viande de boucherie ne nous présente pas à l'étalage toutes les qualités qu'elle pourra acquérir jusqu'à l'automne : cependant le veau est déjà plus succulent, par conséquent meilleur et plus nutritif que pendant l'hiver ; le mouton plus odorant et plus aromatique parce qu'il est nourri déjà depuis quelque temps au vert et qu'il séjourne bien moins dans les étables ; les brebis ont mis bas. Si l'on peut se procurer un de leurs gigots, après l'avoir enfermé dans un linge serré pour le jeter dans de l'eau bouillante avec addition de sel, de poivre ou autres aromates végétaux, si on l'y laisse ensuite séjourner autant de demi-heures qu'il pèse de kilogrammes, en y ajoutant un quart d'heure de plus, lorsqu'on le veut saignant, ou bien une demi-heure pour sa cuisson complète, on obtiendra quelque chose de très-bon à manger pour la saison, surtout à la campagne où l'on se trouve presque toujours bien content d'y rencontrer un gigot tout seul.

Alors la volaille est réduite aux canetons, à quelques coqs-vierges, aux vieilles poules engraisées comme poulardes nouvelles. On voit paraître de jeunes poulets, des pigeons de toute espèce en assez grand nombre : tous sont recherchés comme rôtis bien présentables, on voit aussi leurs crêtes qui ne servent que pour confectionner des bisques et des ragoûts soit à la poulette, soit dans des sauces plus ou moins recherchées ; on les plante dans les herbes cuites avec des croûtons, on les met au gratin ; mais il faut renoncer à en avoir une certaine quantité, ne fût-ce que d'après leur prix toujours si élevé qu'on ne peut y songer que pour les malades ou les gens qui ne craignent pas la dépense.

Des grillades. — Cependant, pour suppléer à beaucoup de substances très-nutritives et tirer parti des restes de telles que l'on possède, nous indiquerons ici un mode de préparation qu'il est possible d'employer d'une manière plus spéciale encore dans le mois de juin : ce sont les grillades, moyen aussi simple que facile à exécuter surtout à la campagne pour faire reparaître tous les débris d'une pièce dont on ne voudrait rien abandonner. Ainsi, après avoir allumé avec le charbon ou la braise un feu très-vif et très-clair, on expose l'objet à griller sans le quitter un moment; on ne laisse sur le gril que juste le temps nécessaire pour qu'il soit saisi et pénétré par l'assaisonnement dans lequel on l'a fait mariner ou dont il a été imprégné avant tout. Le coup-d'œil suffit pour l'empêcher de brûler. Tels sont les andouilles, tous les boudins, les côtelettes, surtout celles de veau en papillottes, celles de cochon panées, comme beaucoup d'autres morceaux du même, fraîchement tué et dépecé, dont on fait alors de véritables *grillades*; les tranches de jambon, les cuisses de dinde; celles d'oie conservées dans leur graisse, que l'on couche ensuite sur des oignons avec addition de moutarde; les portions de poulets, de poulardes, recouvertes d'une pâte susceptible de résister au feu pour y conserver l'assaisonnement; les darnes de saumon, les harengs frais avec sauce piquante liée ou de toute autre manière; tout ce qu'on peut couper par tranches plus ou moins épaisses; dans ce qui reste d'un rôti fait avec la viande de boucherie, du gibier à poil ou à plumes, soit pour déjeuner ou pour dîner; les pigeons à la crapaudine auxquels on adjoint une sauce piquante; toutes les saucisses, quelle qu'en soit la forme; les rougets, les vives

et autres dont il faut tirer parti : il suffit de les parer de manière à ce qu'ils prennent une forme nouvelle, autant pour satisfaire les yeux que pour stimuler l'appétit en les rendant aussi plus nutritives.

Des sautés. — Dans toutes les préparations gourmandes extemporanées, mangeables sur le moment, après les grillades viennent les sautés : on les fait avec tous débris de volaille, de gibier à plumes ou à poil, avec la chair du poisson sans arêtes, tels que les filets de soles, de merlans, de maquereaux, les darnes de saumon, les filets de perdrix, de bécasses, les mauviettes, les restes d'un turbot ou toute autre pièce du même genre. Comme c'est ordinairement pour être mangé sur-le-champ, il faut que la sauce en soit courte non-seulement dans les moments pressants, mais encore dans toutes les occasions où il faut ajouter au manque de ce qui est utile pour compléter le service.

De la braise. — Mais ce qui paraîtra toujours préférable aux deux précédents, quoique plus long à exécuter, c'est la braise, cuisson lente et graduée sans évaporation, si c'est possible, de toute pièce prise à la boucherie mais un peu volumineuse, de toutes les volailles, d'un morceau de gibier à poil, d'une certaine quantité de poisson quel qu'il soit. Avec des assaisonnements convenables, toutes ces substances deviennent, au moyen d'une braise bien soignée, extrêmement nutritives. Car il est nécessaire de fonder le vase dans lequel on opère, avec des tranches de lard et d'autres viandes plus ou moins épaisses; on y ajoute une quantité suffisante de carottes ou autres légumes, tels que l'ognon, le céleri, le panais, sur lesquels on couche la pièce à braiser. Ensuite, après avoir assaisonné le tout

avec les quatre épices, on recouvre avec le lard et d'autres viandes semblables au fond, pour être enfermé sur un feu doux, mais continué également pendant toute la cuisson qui ne doit pas durer moins de six ou sept heures. Le tout bien scellé hermétiquement doit, pour ainsi dire, s'amalgamer l'un avec l'autre de manière à ce qu'on n'y reconnaisse plus rien. On la mange chaude le premier jour; mais lorsqu'elle est froide, une braise offre jusqu'à sa fin de quoi satisfaire l'appétit le mieux disposé.

Des légumes. — Les asperges continuent, les carottes nouvelles, les choux-fleurs, les petits pois, les concombres, les petites fèves, la laitue, la romaine, la chicorée, le cresson, et toutes les plantes herbacées, les épinards, l'oseille, les cardes poirées sont déjà assez avancées pour fournir à toutes les préparations qui peuvent les requérir d'obligation. On voit déjà paraître les cerises, les fraises; de sorte qu'il devient déjà très-facile de varier à l'infini tous les entremets; on trouve même des melons très-beaux en apparence; mais il vaut mieux attendre un peu ce hors-d'œuvre pour qu'il n'y ait rien à désirer dans son parfum toujours si agréable en mangeant une tranche de bouilli. Pour les grillades, les sautés, les braises, voir le *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

JUILLET.

Il faudrait nécessairement anticiper sur toutes les promesses gastronomiques futures pour qu'il nous fût possible d'établir les futures jouissances d'un vrai gourmet dans le cours du mois de juillet. Toutes les plantes

légumineuses, beaucoup de fruits, aussi bons qu'ils peuvent être agréables au goût, se montrent chez tous les jardiniers, dans tous les vergers; mais cela ne suffit pas, il existe des besoins qui sont des stimulants absolument nécessaires à tous les estomacs, pour lesquels la bonne chère est devenue une habitude. C'est pourquoi les pièces choisies dans le bœuf figurent sur les tables, dans les grandes réunions, sous des volumes presque toujours énormes, et avec des apprêts de plus en plus recherchés ou des entourages singulièrement variés. Le veau se métamorphose de mille manières différentes; l'agneau, déjà parvenu à un certain accroissement, présente aussi des qualités beaucoup plus appréciables aux gourmets, lorsqu'il vient du pré-salé; les cailles et les cailliteaux, tous les oiseaux de passage, les perdreaux, les jeunes lapins clapiers, les lapereaux, se trouvent en quantité. La marée, quoique fournie en assez grande abondance, craint beaucoup la chaleur qui la décompose subitement, malgré la glace sur laquelle elle repose continuellement. Le poisson d'eau douce conservé vivant, est assez recherché pour être mangé en matelotte; les coquillages se bornent à des moules, on voit des crevettes, des homards encore vivants; tout ce que nous venons d'énumérer pourrait, à la rigueur, présenter quelques ressources assez variées et agréables.

Mais ce sont les cailles plus ou moins nombreuses, bardées de lard et entourées de feuilles de vigne dont on fait choix pour les rôts par excellence; après la broche on les apprête à la braise, aux choux, aux coulis de lentilles, au gratin, à la poêle, en surtout; on en fait des tourtes avec addition de champignons, de riz, de veau piqué de lardons bien minces trempés d'une

sauce aux fines herbes. Souvent, dans les tourtes, on remplace les cailles par les alouettes; mais la différence est si grande qu'à la simple ouverture on s'en aperçoit, et le vrai gourmet s'abstient dans cette infortune.

Des confitures. — Au milieu de tous les fruits dont la nature s'est enrichie, et de tous ceux dont elle nous donne encore l'espoir un peu plus tard, il n'y a guère que les fruits rouges qu'il soit possible de choisir et d'employer pour le dessert. C'est alors qu'il faut recourir plus que dans les mois précédents, aux confitures, car elles offrent toujours une bien grande ressource, surtout avec les dames et les enfants. Comme il est rare qu'elles puissent se conserver pendant plus d'une année, et qu'en juillet elles présentent une substance alimentaire très-agréable à ceux qui sont en bonne santé, comme à tous ceux qui relèvent de maladie, il convient, ne fût-ce que pour les visiter, de manger toutes celles qui commencent à fermenter, soit comme dessert, soit comme aliment nutritif toujours salubre quand on n'en abuse pas.

Tous les fruits peuvent être conservés avec le sucre, puisqu'il leur sert de véhicule étant amalgamé avec eux. On fait aussi plusieurs confitures avec les plantes légumineuses, telles que les carottes, le céleri, l'angélique; avec les tomates on obtient une conserve acidulée confortable. La gelée de groseilles framboisée fort agréable au goût est d'une grande ressource, même en boisson; celle de pommes, celle de coings peuvent figurer en tout temps au dessert; la marmelade d'abricots, celle de pêches desséchées, après avoir été mises en pâte, se conservent bien plus longtemps; les noix confites, les prunes de mirabelles, celles de reines-claude, tous les cédrats, les oranges amères, les limons, les citrons, les

cerises, le verjus, le raisiné, etc., trouvent leur place en juillet.

Du vinaigre. — L'emploi considérable qu'on en fait pour conserver un très-grand nombre de substances végétales qui doivent servir à faire des hors-d'œuvre, suffirait seul pour le recommander comme un des auxiliaires indispensables à la gastronomie nutritive. Car c'est avec le vinaigre que l'on donne du goût et que l'on rend susceptibles de devenir faciles à digérer, les abricots verts, l'ail, les bigarreaux, les champignons, les cornichons, les concombres, les haricots tendres, les jeunes pousses du maïs, les melons avant leur développement, les pêches vertes, les petits oignons, les radis, les choux rouges, les betteraves, la pellicule corticale des cantaloups jusqu'à la pulpe qui en a été séparée; la plus grande partie des sauces de toute espèce, les marinades, les salades en tout genre, beaucoup de liaisons pour les entrées. Le cresson dont on se sert pour les garnitures dans les volailles rôties en est presque toujours imprégné; beaucoup de légumes, avant leur cuisson, en sont arrosés pour les conserver dans leur blancheur.

Quant aux vinaigres de table, on les aromatise avec l'ail, l'anis, le basilic, les câpres, les capucines, la coriandre, la chicorée sauvage, la camomille romaine, le houblon, le céleri, le fenouil, l'angélique, la ciboule vivace, l'estragon, la framboise, le girofle, le gingembre, la muscade, l'oignon, la ravigotte, la rocamboule, les roses, la sarriette, la sauge, les truffes.

Le sirop de vinaigre framboisé et celui de groseilles aussi aromatisé de la même manière, sont excellents pour les bavareses.

Toutes les préparations qui exigent l'emploi du vi-

naigre naturel ou aromatisé, soit pour être mangées crues, et après une marinade plus ou moins forte, soit pour être cuites, après l'avoir plus ou moins longtemps continué, sont indiquées, ainsi que les sances où il entre, dans le *Manuel du Cuisinier*, qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

AOUT.

L'embarras qu'on éprouve pour se procurer plusieurs des substances alimentaires capables de figurer d'une manière digne du repas plus ou moins remarquable qu'on se propose de donner pendant le mois d'août, est à peu près le même que dans celui qui vient de s'écouler. Cependant les lapereaux, après avoir, pendant quelques semaines, trotté sur le gazon et brouillé le serpolet, ont déjà pris assez d'embonpoint pour être considérés comme des lapins bons à exposer en vente, afin d'être mangés en terrine ou à l'eau-de-vie. Les levrauts sont devenus des trois-quarts qui se mangent à la Czarienne, à la singara, à la suisse. Les perdreaux peuvent se mettre en potage simple et en profiteroles, en biberots, en papillottes, en tourtes; il est possible même de leur associer les tourterelles et les pigeons ramiers.

Les jeunes canards ou albrans bien parés, lardés et retroussés, peuvent aussi, par le moyen des champignons, des truffes ou des culs d'artichauts, offrir des ragoûts très-savoureux et nutritifs; on peut encore les faire aux olives, les associer à des cardons, à des romamboles, et même avec des navets ou des carottes nouvelles.

Si par hasard il se rencontrait une portion de mar-

cassin, après l'avoir piqué, si on le met en broche, c'est un rôti digne de figurer en tout temps, mais principalement pendant la disette de la saison (*Voyez fig. 28*). Cependant le cochon de lait étant assez commun, en remplit très-bien la place dans le milieu d'une table; mais il faut qu'il soit bien échaudé d'abord dans de l'eau bouillante. Après l'avoir fait sécher en l'essuyant avec un linge, on l'ouvre dans sa longue étendue pour disposer dans tout son intérieur des boules de beurre frais, pelotonnées avec des fines herbes, de l'ognon piqué avec des clous-de-girofle, quelques échalotes associées avec la ciboule, ensuite on le met en broche et jusqu'à sa cuisson parfaite : on l'arrose sans interruption avec de l'huile à manger, la meilleure qu'il soit possible de se procurer, pour rendre sa peau croustillante.

Mais pour rendre un cochon de lait encore bien plus nutritif, il faut en remplir l'intérieur avec la farce suivante : après avoir haché bien menu son foie, sa rate, les poumons, le cœur, les reins, la fraise, on le mêle avec un peu de lard ordinaire blanchi ; à toute la masse de ce hachis on ajoute des truffes, dans la saison, des champignons avec des câpres, de la rocambole et des fines herbes, du sel, du poivre ; on passe le tout sur un feu vif dans une casserole ; on l'enferme dans l'intérieur de l'animal, et après l'avoir bien cousu, on le soigne sans quitter la broche jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur orangée. Arrivé dans le milieu de la table il est flanqué par deux vases remplis d'une sauce plus ou moins piquante et apéritive. Enfin, pour le disséquer et le dépecer par morceaux plus ou moins gros, on commence par lui couper la tête (*Voyez fig. 28*, où tout est indiqué).

Ses quartiers séparés peuvent subir la daube et tous les ragoûts ; mais quelle que soit la manière adoptée pour manger un cochon de lait, il est nécessaire d'apporter la plus grande attention dans son assaisonnement, parce qu'il a besoin d'être relevé avec tout ce qu'il y a de plus aromatique et de plus stimulant sur l'estomac, car la chair en est fade et d'autant moins formée, qu'elle est plus mucilagineuse à cause de son peu de développement.

Des salades. — La salade, dans ses rapports avec la nutrition, doit toujours suivre le rôti ; nous pouvons donc ici nous permettre de les indiquer d'une manière générale. Pour l'assaisonner, cela demande quelque tact dans la combinaison des matières employées, afin d'y parvenir dans de justes proportions. Le plus ordinairement, c'est l'amphitryon ou quelque dame qui s'en charge habituellement. Elle la saupoudre de sel fin et de poivre qu'elle arrose de suite avec une cuillerée de vinaigre, et le tout se trouve recouvert par quelques cuillerées d'huile d'olive. Ce mélange une fois terminé ne peut jamais être également réparti, malgré toute l'attention de celui aux mains duquel on le confie pour la bien retourner avant de la faire circuler.

Voici, d'après les réflexions d'un gastronome bien certain de ne rien laisser à désirer dans une salade, la méthode qu'il propose pour la rendre aussi bonne qu'agréable. Au fond du saladier ou dans un vase qu'on lui apporte, il jette le sel, le poivre, auxquels on peut encore associer un peu de moutarde, et quelques jaunes d'œufs cuits durs, qu'il délaie avec une cuillerée de vinaigre, ensuite trois cuillerées d'huile. Après avoir fait du tout un mélange parfait en l'agitant fortement,

on le verse sur la salade que l'on retourne pendant quelques minutes. Ainsi, l'assaisonnement se trouve exactement combiné partout, il n'est plus besoin de s'assurer de la force du vinaigre qu'on doit employer. Quant à la quantité d'huile, elle ne dépend que de sa finesse et de sa bonté.

On fait des salades avec un grand nombre de plantes potagères et légumineuses; on y associe plusieurs herbes aromatiques, l'estragon, la pinprenelle, on a recours aussi aux betteraves rouges et blanches, cuites au four; on les fortifie avec les cornichons, les câpres, les capucines en fleurs, avec leurs graines confites, avec des filets d'anchois, des harengs saures. Tous les débris, ainsi que les volailles elles-mêmes, lorsqu'elles sont froides, constituent les salades d'un déjeuner de cérémonie dans tous les temps de l'année.

On peut certainement choisir dans le menu des mois courants non-seulement les plantes légumineuses, mais encore les principales graines cuites avec lesquelles on doit faire une salade. Si, depuis les progrès de l'horticulture, on trouve en tout temps, même dans les hivers les plus rudes, des laitues, de la chicorée, de l'escarole, etc., il est bon de lui en avoir de la reconnaissance. Cependant, les mâches, la barbe de capucin (chicorée sauvage des caves), le céleri en boule, la betterave blanche, les haricots, les lentilles, les patates, vers la fin de l'automne, les côtes de céleri longues, se mangent en rémoulade synapisée. Mais quelques-unes, au moyen de petites pommes de terre cuites à l'étouffée, coupées minces, autant de betteraves, des filets de harengs-saures et des jaunes d'œufs cuits durs, font des salades confortantes pour remplacer la sui-

vante qui est d'un luxe trop dispendieux ; car on la fait avec des petits oignons cuits, suivant le goût, mais avec le beurre, des cornichons, des anchois, des herbes aromatiques, du thon mariné émincé, des œufs cuits durs, des olives farcies, des truffes. En un mot, toutes ces salades bien faites, et surtout bien assaisonnées, peuvent satisfaire non-seulement la fantaisie du gastronome par leur variété, mais encore son estomac comme substances alimentaires très-nutritives.

SEPTEMBRE.

Des grives. — Dans ce mois, nous commençons à arriver aux premières apparences de toute espèce de gibier qui est déjà parvenu à une grosseur assez volumineuse pour figurer en pièce du milieu sur la table d'un gastronome. En effet, pour peu que le raisin commence à tourner, les grives disposées par les fruits rouges antécédents engraisent très-vite ; leur affluence chez tous les marchands de comestibles et dans les marchés les fait rechercher par les gourmands pour être mangées au sortir de la broche. Dans la lèche-frite sont placées des tartines ou rôties pour ne rien perdre de leurs déjections aussi précieuses que celles des alouettes et des bécasses ; en les servant au sortir de la broche, il faut avoir soin de les arroser avec du lard brûlant et de les saupoudrer de mie de pain fin, mélangée avec du sel ; on chauffe d'abord le plat frotté avec de l'échalote, on les dresse et on les arrose avec du vinaigre, du verjus ou le suc d'un citron auxquels on ajoute du poivre.

On peut aussi préparer les grives en les braisant ; on en fait des ragoûts au vin blanc, assaisonnés de fines

herbes, on y ajoute du lard et du jus de citron. Mais si, pour les fixer sur la broche qui tourne, on les y attache au moyen d'une petite baguette qui les traverse dans la largeur, après les avoir bardées de lard reconvert de papier beurré et qu'on les fasse ainsi rôtir, pendant qu'elles cuisent, on met dans une casserole suffisante quantité de coulis ou de jus associés avec du vin, auquel on ajoute un jus de citron pour y mettre blanchir jusqu'à quinze grains de genièvre, afin d'y mettre les grives sorties de broche, et les replacer sur le fourneau pour les achever de cuire. Dégrossées et servies sur-le-champ, c'est réellement là que les grives ne laissent plus rien à désirer au vrai gourmand. On peut aussi faire un salmis avec des grives, elles le supportent très-bien, et l'on s'en trouve beaucoup mieux encore.

Des artichauts. — Dans la quantité des légumes que fournit la saison, et qui affluent dans les marchés pendant le mois de septembre, les artichauts méritent une attention particulière, quoique déjà depuis longtemps ils soient assez communs et qu'on puisse même les trouver tous les jours de l'année, il n'en faut pas moins, pour en jouir, les faire cuire à l'eau bouillante, un peu salée; en les sortant on les tourne sur leurs feuilles pour égoutter. C'est un très-agréable entremets quel'on mange à beaucoup de sauces toujours aiguisées de vinaigre, soit avec de l'huile et un acide salé et poivré, à la croque-au-sel, à la sauce espagnole, au verjus, en fricassée de poulets, en purée au de sortir la friture, à la barigoule. On les dessèche au four pour s'en servir dans les ragoûts, les pâtés, les fricassées de poulets. Alors on peut les conserver bien longtemps.

Des œufs. — Le nombre des œufs qui arriyent à la

halle pendant tout le courant de septembre, est si considérable qu'elle en regorge; ceci tient sans doute à la croyance où l'on est que c'est le moment où l'on peut le mieux les conserver et pendant beaucoup plus de temps que dans toute autre époque de l'année. Quoi qu'il en soit, les œufs n'ont jamais cessé d'être regardés comme une alimentation des plus nutritives, qui offre toujours des avantages réels, et dont on ne craint pas de faire usage à toutes les époques de la vie. Comme il faut très-peu de temps pour les cuire et qu'ils sont toujours bons à manger, à toutes les heures du jour on les voit employer. Sans les œufs, pas de liaison en cuisine : la plus grande partie des sauces s'améliorent avec; tons les ragoûts, toutes les soupes et potages maigres, une grande quantité d'entremets les réclament, la pâtisserie ne peut s'en passer; toutes les préparations du petit-four, même de celui de campagne, en ont un besoin extrême; en tout et partout, la nécessité des œufs se fait sentir en cuisine.

Les manières de préparer les œufs pour être mangés sont extrêmement nombreuses. Un gourmand, dont la renommée n'était pas équivoque, en comptait 543 : mais comme il faudrait un volume pour les faire connaître toutes, ainsi que pour y ajouter les procédés à suivre, dans chacune d'elles, nous nous contenterons d'indiquer seulement les principales méthodes de servir les œufs de poule, parce qu'on les préfère à tous les autres, qui, pour être un peu plus gros, n'en sont cependant pas meilleurs. Ainsi, on les fait cuire à l'allemande, au basilic, à la bonne femme, à la bourguignonne, au blanc de perdrix, au blanc de poulardes. On les fait brouiller avec toutes les sauces, la chicorée, les épinards, les fonds d'étuvée on les prépare à la Coigny, à la commère,

avec tous les coulis, tous les jus, au père Douillet, à la Duchène, à l'eau de roses, à l'estragon, aux écrevisses, en crépine, en filets; on les fait frire, on les cuit au fromage (c'est la fondue), à l'huguenote, à l'huile, au vert, à l'italienne, au lard, à la monime, en panade, à la Périgord, à la Philisbourg; on les poche à la sauce portugaise, aux pointes d'asperges, à la régence, à la sauce Robert; on les saute, à la sicilienne, au soleil, à la suisse, en timbales, aux truffes, au verjus.

Faut-il voir porter une main sacrilège sur tant de couvées de perdrix, pour en envoyer les œufs enfermés dans des boîtes remplies de son, chez tous les marchands de comestibles! On en aperçoit encore beaucoup d'autres, ceux de canes, pintades, de faisan; il n'est guères possible d'imaginer qu'ils y sont exposés comme chose rare à offrir aux riches gourmands; cependant il n'y aurait rien de bien étonnant de les voir chercher à satisfaire un caprice, à quelque prix que ce fût; la prohibition de la chasse pendant les beaux jours ne peut-elle donc pas s'étendre jusques sur les premières opérations du renouvellement de l'espèce, dans tout ce qui tient au gibier à plumes?

Comme dans toutes les contrées où il se trouve des poules, l'on trouve aussi des œufs, on ne peut jamais manquer: car ceux-ci possèdent un si grand nombre de propriétés bienfaisantes, qu'au moindre désir de pourvoir au plus léger repas, un peu de feu leur suffit pour devenir susceptibles d'exciter, par la simple dégustation d'une fondue délicieuse, toutes les sensations gourmandes en faisant cesser les besoins de l'estomac. Souvent même trop d'apprêt en cuisine ne sert qu'à les dé-

tériorer; et, si l'on doit se refuser quelquefois d'en faire usage, c'est seulement lorsqu'ils sont cuits *durs*.

OCTOBRE.

Dans ce mois d'automne, toute la viande de boucherie présente un aspect beaucoup plus brillant que dans ceux qui viennent de s'écouler : le bœuf, tranché dans toute son épaisseur musculaire, est plus que jamais digne de figurer en superbe relevé de potage. Le mouton bien choisi, après avoir été engraisé par le repos, jouit de toutes les qualités nutritives qui lui sont accordées par la bienfaisante nature. Le veau, qui vient d'acquérir dans tous ses tissus musculaires, une augmentation d'embonpoint admirable par sa blancheur, n'en reste pas moins tendre et susceptible de prouver à tous les gourmands qu'il est toujours excellent et d'un goût délicieux malgré sa corpulence.

En gibier à poil, tous les levrauts sont lièvres; dans le gibier à plumes, les perdreaux sont perdrix; en volailles, les dindonneaux peuvent déjà figurer comme dindons; les petits poulets sont grands et devenus assez gras; les canetons, devenus canards, peuvent souffrir toutes les préparations gourmandes; les oisons, aussi gros que père et mère, ne laissent plus guère à désirer : il suffit d'adjoindre à tous ces individus destinés à devenir nutritifs, quelque garniture un peu marquante pour subvenir à ce qui semblerait encore leur manquer dans le moment actuel, mais qu'ils doivent acquérir un peu plus tard pour la plus grande gloire de la table et de la gourmandise.

Cependant, comme les marchandes de poisson de mer

ne craignent plus autant les coups de soleil orageux , elles peuvent conserver plus longtemps leur marée dont la variété n'est plus aussi grande ; car elle consiste alors plutôt en merlans qu'en autre espèce, parce que les arrivages ne sont pas aussi fréquents. Comme le merlan est assez commun pendant près de six mois dans une année, on le sert assez souvent au sortir d'une bonne friture pour former rôti en maigre lorsqu'il est d'un certain volume ; et, lorsqu'il est au gras , il n'est plus qu'un simple relevé de rôti. Plus petit, on le prépare à la bourgeoise, à la romaine, en miroton, en pâté chaud, en tourtes maigres dans les jours de carême. On en fait des ragoûts, avec ses filets seulement, pendant la semaine avant Pâques ; avec le sel, le poivre, du vinaigre et de l'huile, on le met en salade ; et, pour rendre sa friture encore plus nutritive, on la recouvre d'une sauce Robert ou d'une sauce blanche. Les quenelles confectionnées avec le merlan, privé de ses arêtes, sont un manger aussi délicieux que recherché par un gourmand.

Le poisson d'eau douce, le brochet, la carpe et l'anguille principalement, sont aussi communs dans un temps que dans un autre. Il en est de même des écrevisses, parce qu'on les conserve dans des bateaux établis sur la rivière, afin d'en avoir continuellement.

Des Fruits.

Pour donner un aperçu général de tout le parti qu'on peut tirer des fruits pour dessert à la fin d'un dîner ou autre réunion gastronomique, nous ne pouvons mieux choisir que le mois d'octobre. C'est pourquoi, en les examinant sous leur rapport nutritif, nous devons les

apprécier parce qu'ils sont nécessaires dans l'ensemble du service, et qu'ensuite ils sont pour ainsi dire obligés quand on désire compléter les jouissances auxquelles ils sont destinés.

En effet, qu'on emploie ces produits d'horticulture cuits ou crus, récemment cueillis ou conservés d'une manière ou d'autre, en confiture, en charlotte, en tarte, dans l'eau-de-vie, desséchés au four ou au soleil, nous chercherons seulement à régler leur emploi dans la fin des repas. C'est pourquoi, d'après l'utilité des fruits, l'on a dit avec juste raison qu'ils étaient au dessert ce que les légumes sont pour les entremets. En effet, tout ce qui résulte de leurs préparations sucrées, est, pour le véritable gourmand de friandises, d'une sapidité tellement agréable à son palais un peu fatigué des antécédents, qu'il le juge indispensable, ne fût-ce que pour en conserver plus longtemps la bonne bouche.

Des abricots. — L'abricot est un fruit à noyau dont la rareté ou l'abondance dépend des premiers coups de soleil; lorsqu'il y en a beaucoup, ils offrent à la consommation nutritive une pulpe aussi agréable qu'elle est aromatique. Alors, les officiers dans les grands desserts, les pâtissiers dans les tourtes, ainsi que les confiseurs pour toutes leurs friandises, en tirent un parti incroyable : on les conserve dans l'eau-de-vie, en confitures, en marmelade, en pâte liquide ou desséchée, à l'étuve dans laquelle on les fait candir.

Les brugnons ou abricots-pêches jouissent d'un arôme qui participe de l'un et de l'autre : c'est une variété agréable; mais on leur préfère les pleins-vents cueillis dans leur maturité; car ceux qui viennent sur espaliers n'ont presque jamais qu'un côté bon à manger : celui

qui avoisine le mur n'étant pas assez exposé, est toujours en retard. Quoique très-peu nuisibles lorsqu'ils sont mûrs, les abricots pourraient cependant incommoder si on en mangeait beaucoup; lorsqu'on désire les donner aux malades en convalescence, il faut les cuire à moitié sucre.

De l'ananas. — L'ananas est un fruit qui nous vient d'Amérique, d'où il en arrive assez souvent; malgré cela, il est toujours cher, et tout le monde ne peut y atteindre. Nos horticulteurs sont parvenus à en avoir en toute saison, et, malgré l'impossibilité de comparaison pour les qualités intérieures de ce fruit, la sapidité des nôtres ne laisse pas que d'être extrêmement agréable, puisqu'elle participe du mélange de celles de la pomme de reinette et de la pêche bien mûre. Une collection faite avec tous les fruits de la saison, et d'un beau choix, couronnée par un ananas surmontant la corbeille placée dans le centre d'un beau dessert, produit un très-grand effet. Tout le reste, disposé sur les côtés et dans la circonférence, ne sert plus que de simple accessoire. En mangeant l'ananas on le saupoudre de sucre fin, après l'avoir coupé par tranches plus ou moins épaisses, sur sa longueur; on l'arrose souvent d'un peu de vin blanc ou d'eau-de-vie, suivant son degré de maturité acquise; on l'emploie pour brouiller des œufs, pour faire des crèmes, des glaces. Dans le commerce des marchands de comestibles, on en trouve de tout préparés en confitures, qui arrivent d'Amérique: on assure qu'elles sont très-bonnes.

Des amandes. — Extraites du fruit de l'amandier, qui n'est pas bon à manger, les amandes parvenues à leur maturité, sont employées à quelques usages nutritifs.

Au dessert, lorsqu'on les mange fraîches et récentes, elles ont une saveur douceâtre et laiteuse dont l'action serait à craindre sur l'estomac si l'on en mangeait trop. On en fait des compotes assez médiocres; lorsqu'elles sont desséchées, elles sont employées dans les assiettes de quatre-mendiants. Cassées et dépouillées de leur enveloppe en les plongeant pendant vingt-quatre heures dans l'eau, on les pile et l'on en fait le blanc-manger, des biscuits, des macarons, des massepains, des nougats et beaucoup d'autres produits du petit-four, dans lesquels on ne peut pas s'en passer. Elles entrent dans les pralines et beaucoup d'autres sucreries. Le sirop d'orgeat se fait avec les amandes douces auxquelles on ajoute une petite quantité d'amandes amères. Lorsque les amandes sont un peu anciennes, elles ne sont plus bonnes qu'à faire de l'huile beaucoup plus utile à la pharmacie que partout ailleurs.

Des avelines. — Les fruits du coudrier sont les noisettes, lorsque l'arbre se trouve sur la lisière d'un bois. Cultivé dans les jardins et les bosquets, il donne des avelines; les unes et les autres figurent avec les amandes dans le dessert avec les quatre-mendiants. Cependant les avelines sont quelquefois servies avec leurs calices étant fraîches; elles entrent dans les pâtes à biscuits, dans les conserves et les grillages; les confiseurs s'en servent pour la dragée ronde; on en retire de l'huile douce; les avelines fraîches, comme desséchées, sont difficiles à digérer, et font mal à l'estomac.

Des bigarades. — Ce sont des fruits d'une amertume aromatique particulière qui sont acidules et de la même famille que les oranges; mais elles sont beaucoup plus éstringentes lorsqu'on les mange. Pour en faire usage,

il faut y ajouter beaucoup de sucre. En cuisine la bigarade n'est guère employée qu'en assaisonnement dans les sauces des viandes noires, dans les ragoûts de gibier. Lorsqu'il sort de la broche, on le parfume avec la bigarade, en l'exprimant sur son assiette au moment de le manger. Avec des marrons rôtis et le suc de bigarade, on fait une compote très-agréable à manger. Dans le bichoff, le curaçao, les bigarades, l'eau-de-vie et le sucre, sont les bases premières de leur action stomachique. On en fait aussi des glaces.

Des cédrats. — C'est un fruit de la même forme et de la même apparence que le citron. Tout en les comparant, le cédrat paraît d'un volume énorme, mais en rapprochant les substances aromatiques, celle dont nous parlons est bien supérieure : c'est pourquoi il est beaucoup plus recherché. Lorsqu'il s'agit de l'employer en cuisine, on le confit dans le sucre pour servir aux assiettes montées; on en fait des conserves; une grande partie des liqueurs de table sont aromatisées avec le cédrat, dont on n'emploie cependant que la substance corticale qui est très-épaisse. La liqueur ainsi que la pulpe intérieure qu'il renferme sont négligées, on ne sait pas trop pourquoi.

Des cerises. — Les cerises sont un des premiers fruits que nous offre la belle saison. Lorsqu'elles sont abondantes, elles présentent pour le dessert une ressource aussi agréable à l'œil qu'elle est susceptible de flatter le palais. Les cerises anglaises, les bigarreaux, les guignes, en sont autant d'espèces différentes; elles sont toutes bonnes à manger, mais en petite quantité, au dessert principalement. Lorsqu'elles sont bien mûres, on en fait avec moitié sucre des compotes qui sont très-bonnes ;

leurs confitures, que l'on peut conserver sans altération d'une année à l'autre, sont excellentes. On fait un grand débit de celles qui sont confites à l'eau-de-vie; desséchées, on en fait des dragées. Les tourtes d'entremets bien couvertes par des cerises sont recherchées; c'est par les fruits rouges qu'un chef d'office et tout autre confiseur commence son travail annuel.

On fait un plat d'entremets aussi bon qu'agréable avec de la mie de pain taillée en rond un peu allongé, grillée et mélangée avec des guignes auxquelles on ajoute du beurre frais et du sucre, qu'on appelle la soupe aux cerises, quoique ce soient des guignes: il n'y a guère que cette façon de les manger cuites, mais c'est une friandise qui mérite l'attention d'un gourmand.

Des citrons. — La grande quantité de citrons dont on fait usage en cuisine nous dispense d'en faire l'éloge comme stimulant nécessaire pour aiguïser l'appétit; souvent aussi on les rencontre sur table, dans leur entier, afin de les exprimer à volonté sur les substances qu'il est agréable d'imprégner de leur acide, que l'on préfère souvent au vinaigre, toutes les fois qu'on désire donner du relief à des filets de soles préparés d'avance pour faire un ragoût sans se déranger à table.

Si après avoir, avec un morceau de sucre, enlevé toute la superficie d'un citron, on obtient l'huile essentielle qui constitue son arôme, on vient à l'amollir et retirer tout ce qu'il contient pour l'étendre dans de l'eau dans laquelle on a fait fondre le sucre imprégné, on en fait une limonade des plus agréables pendant les grandes chaleurs, et qui ne débilite pas l'estomac, lorsqu'on y ajoute suffisante quantité de sucre et même un tiers de vin. Si au lieu d'eau on prend du thé léger, cela devient un sudorifique qui n'affaiblit pas.

On peut confire les citrons à sec et au liquide, en tailladin, en bâton ; on en fait des conserves, des marmelades, des massepains, des pastilles contre la soif, des pâtes que l'on réduit en poudre pour faire la limonade, et qui remplace le sirop de limon destiné au même usage.

Des coings. — Les coings sont désagréables à manger crus ; c'est pourquoi on les met, après les avoir coupés en quatre, sur un feu doux continué jusqu'à leur cuisson complète. Pour les mettre en compotes, on les réduit en gelée, en confitures liquides, en marmelade ; ils entrent dans le ratafia, on en fait des sirops ; avec sa pulpe râpée on fait une gelée solide connue sous le nom de *cotignac*. Tous les résultats des coings considérés sous le rapport de leur action sur l'estomac, sont des astringents dont il ne faut pas user d'une manière inconsidérée, surtout si la digestion qui s'opère devient lente, laborieuse ou pénible.

Des dattes. — Les dattes qui nous arrivent à Paris, qu'elles viennent d'Alger ou d'ailleurs, lorsqu'elles ont une couleur blonde, orangée et très-peu foncée, sont ordinairement grasses, onctueuses, et se rapprochent du miel, ce qui leur donne un goût assez agréable. On peut pendant l'hiver les faire paraître au dessert, mais leurs qualités ne sont pas assez saillantes chez nous, qui n'y sommes pas habitués, pour les faire admettre parmi nos excellents fruits.

Des figues. — C'est un hors-d'œuvre potager que l'on mange de suite après la soupe et avec le bouilli en les saupoudrant de sel fin. Parmi celles qui sont cultivées dans les environs de Paris, on préfère celles d'Argenteuil : car dans leur maturité elles sont très-odorantes et

remplies d'un suc agréable. On les considère comme faciles à digérer et comme un fruit qui convient parfaitement à l'organe principal de la digestion.

Dans le commerce de l'épicerie, on trouve des figues grasses desséchées qui sont assez agréables à manger crues; on les fait entrer pour un quart dans les assiettes des quatre-mendiants.

Des fraises. — On voit paraître les fraises au dessert bien longtemps avant les cerises; on en voit en automne et même en hiver, car l'horticulture a trouvé moyen d'en faire venir en toute saison. Préparées avec le sucre en poudre, arrosées avec un peu de vin, et aiguisées d'un peu de jus de citron, on les digère beaucoup plus facilement qu'en les mangeant sans y rien ajouter, surtout après avoir bien diné.

Des framboises. — Le parfum ou plutôt l'arôme particulier qui est exhalé par la framboise, les fait rechercher pour rendre plus aromatiques un grand nombre de préparations sucrées qui naturellement seraient très-fades et sans goût; on les place au dessert dans des compotiers sans y rien ajouter; on les mélange souvent à d'autres fruits rouges pour les manger, surtout avec des fraises. Dans toutes les préparations faites avec la groseille, la framboise sert de parfum; dans les sirops de vinaigre et de groseille ou autres, lorsqu'ils sont framboisés, on aime à en rencontrer l'arôme; on en fait des compotes et des glaces qui sont très-agréables.

Des marrons. — Les marrons en cuisine viennent souvent en aide aux truffes qu'ils remplacent modestement dans l'intérieur des dindes et autres volailles et dans les ragoûts. Lorsqu'ils sont réduits en farine, on en fait des potages très-recherchés, des purées sur les-

quelles on peut coucher toute espèce de viandes cuites ; on s'en sert pour faire des omelettes, des crêmes, des gâteaux, des pâtisseries légères, des biscuits, des croquignoles. Comme cette farine peut se conserver pendant très-longtemps, on en trouve chez tous les marchands de fécules préparées pour les potages ; il ne s'agit seulement que de la bien connaître pour la distinguer de celle qu'on obtient avec les châtaignes, et dont la saveur est bien différente,

Des groseilles. — Les groseilles sont un des fruits dont on fait la plus grande consommation, et dont beaucoup de familles s'approvisionnent tous les ans. Cueillies fraîches au moment du dessert, après les avoir égrénées, on les met dans une jatte, et après s'en être servi, on y ajoute du sucre à volonté, avant de les manger. Elles servent à faire des compotes, et principalement de très-bonnes confitures, qui sont, dans le commerce, conservées dans des pots d'un demi-kilogramme (1 livre.) Certains épiciers les vendent au poids comme le raisiné. Tous les confiseurs, les distillateurs, les limonadiers, les épiciers conservent et travaillent les groseilles de manière à en avoir toujours une provision. Chez les marchands de comestibles, on ne trouve guère que celles de Bar, contenues dans des petites caisses qui en renferment depuis six jusqu'à douze pots. Le sirop de groseilles est assez recherché pendant les chaleurs pour étancher la soif, lorsqu'il est dissous dans l'eau ; mais on ne peut pas le conserver, il faut s'en servir de suite. On en fait aussi des bavaroises et des glaces.

Des melons. — Il est assez difficile de reconnaître un bon melon, quand même il serait parvenu à sa matu-

rité parfaite. Aujourd'hui les horticulteurs sont arrivés au point d'en fournir pendant toute l'année; mais il n'est pas sage de les manger avant le temps des chaleurs et hors de la saison, parce qu'on ne peut les digérer que lorsqu'ils sont très-aromatiques et sucrés.

Jamais on ne mange un melon au dessert, et quoique ce soit un véritable fruit sucré, il n'en est pas moins considéré comme hors-d'œuvre potager, qui ne laisse pas que de figurer auprès du bœuf avec lequel il est mangé lorsqu'il a été saupoudré de sel fin. On peut confire les cantaloups en les coupant par tranches plus ou moins épaisses, sous forme de cornichons, après avoir séparé la pulpe de sa surface corticale, et en les mettant dans de bon vinaigre d'Orléans; car, l'acide pyroligneux, ou vinaigre de bois que vendent les épiciers, réduit en pâte toutes les substances végétales lorsqu'elles y sont plongées pour y être confites.

Manière de reconnaître les bons melons.

Une saveur, une odeur particulière, une pulpe aussi fondante qu'elle est sucrée indiquent presque toujours qu'un melon est à point, c'est-à-dire bon à manger; mais comment venir à bout de lui reconnaître ces qualités avant d'avoir insinué l'instrument tranchant dans les côtes d'un cantaloup? Comment le distinguer de tous ces autres melons d'espèces si variées, qu'étalent à nos yeux, pendant quatre à cinq mois de l'année, tous les Normands placés sur les parapets, les trottoirs, dans l'angle des rues, ou parmi ceux qui sont mis en avant sur l'étalage des marchands de comestibles? Que de difficultés s'élèvent dans l'esprit de l'homme qui les con-

sidère, et prévenu d'avance que sur le nombre qu'on expose à ses regards il n'y en a peut-être pas un seul qui soit bon ! Essayons donc de diminuer l'embarras de l'amateur qui veut faire son choix avec la certitude de ne pas perdre son argent ; indiquons, autant qu'il pourra dépendre de nous, tous les signes auxquels il lui serait difficile d'entendre le plus petit reproche sur le melon qu'il vient de partager et d'offrir à ses convives, afin de leur aiguïser l'appétit : c'est un acte assez important pour lui, comme pour ceux qui vont partager son dîner.

On débite actuellement des melons de tant de variétés et d'espèces différentes, qu'il serait bien difficile d'entrer dans tous les détails qui servent à les caractériser ; mais dans les principaux, tels que les cantaloups, les coulommiers, dans ceux d'Espagne, de Grave, de Honfleur, de Langeais, de Malte ; entre les maraîchers, les prescots et les sucrons, nous ne voyons que les noms seuls qui puissent être capables d'en faire le mérite ou la réputation ; elle serait, il n'y a pas à en douter, beaucoup mieux fondée sur les qualités essentielles qu'ils devraient avoir pour être bons, et répondre à toutes les peines et aux fatigues du jardinier qui en a pris soin depuis leur plantation jusqu'à l'instant de leur maturité parfaite ; mais il en arrive autrement.

Quoi qu'il en soit, l'amateur reconnaîtra, sur la couche, qu'un melon est bon à manger, lorsque la substance aromatique qui s'en échappe frappe sensiblement, et d'une manière agréable, son odorat ; lorsque, dans le pourtour de la queue et dans quelques autres places plus ou moins éloignées, il se fait des déchirures superficielles, mais marquées ; lorsqu'il est complètement

coloré par une teinte jaunâtre et orangée, et surtout s'il n'existe plus aucune place verte dans toute l'étendue de son écorce : cueillis dans cet état, on conseille de les laver, après quoi on les essuie avec un morceau de laine; mais cette opération, qui est sinon inutile, peut au moins être regardée comme superflue; cependant il faut toujours laisser aux melons une queue plus ou moins longue, et les déposer dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité, et surtout de la grande lumière, si toutefois on était obligé d'attendre qu'ils fussent un peu plus avancés pour les manger.

Mais lorsque l'amateur sera forcé d'acheter un melon, il est nécessaire que, sans écouter toutes les conversations du marchand, il jette un coup-d'œil rapide sur sa collection entière; et répudiant tous ceux qui sont tachés, aplatis, allongés, renflés ou coniques, il cherchera celui qui sera de moyenne grosseur, bien fait, avec des côtes bien placées, bien prononcées et également séparées de haut en bas, d'une couleur franche et déterminée; et une fois qu'il le tient dans la main il faut qu'il soit lourd, et qu'en le pressant avec le pouce, tout près de sa queue verte, aussi grosse qu'arrondie, il cède doucement et revienne sur lui; ensuite, qu'en l'approchant instantanément du nez, il puisse, en l'éloignant, en conserver l'odeur au moins pendant quelques minutes. Enfin, si par hasard il arrivait que le melon eût été trop long-temps exposé à l'ardeur du soleil, une immersion, continuée pendant une ou deux heures dans la glace ou l'eau fraîche, suffirait pour lui rendre toutes ses qualités premières.

Telles sont les attentions générales à avoir pour ne pas se tromper, et encore moins se trouver trompé

dans le choix si douteux d'un bon melon, qu'on a coutume de servir le plus ordinairement avec le bœuf, et de suite après le potage; on l'arrose d'un peu de vin pur, mais, pour le présenter, on en coupe, du côté de la queue, d'abord une couche transversale, afin de le découronner; ensuite on passe un couteau à lame d'acier ou d'argent dans l'intérieur de chacune de ses côtes pour le séparer en autant de tranches qu'il peut se trouver de convives, qui, lorsqu'il leur parvient sur le plat ou l'assiette, choisissent celle qui leur convient; les uns mangent le melon avec du sucre, d'autres avec du poivre et même du sel, ce qui est encore préférable au sucre.

Quoique très-estimé par tous ceux qui se piquent de délicatesse dans le choix de leurs substances alimentaires, si la pulpe d'un bon melon est extrêmement agréable à manger au commencement d'un repas, elle devient aussi très-souvent trop stimulante pour l'estomac; mais lorsqu'après avoir été fraîchement cueilli et à son point de maturité parfaite, sa pulpe est tendre, plus ou moins orangée vers le centre, elle devient dans la bouche aussi agréable que rafraîchissante; son arôme contraste d'autant plus avec les qualités qu'on y recherche, qu'il se rapproche davantage de la citrouille ou du concombre. Alors le melon devient plus ou moins indigeste, outre les flatuosités qu'il occasionne: il peut très-facilement donner lieu à la dysenterie coliquative, suivie de fièvre intermittente, longue et très-souvent difficile à guérir.

La chair du melon peut très-bien se confire avec la cannelle et le girofle; on peut en faire des compotes qui, pendant l'hiver, servent encore à accompagner le bœuf, par le moyen du miel et mieux encore avec le sucre et

L'addition d'autres fruits tels que les poires de beurré ou de bon chrétien, auxquelles on ajoute des carottes coupées par tranches minces; on fait une espèce de raisiné très-agréable et très-recherché dans quelques départements de la France. Lorsqu'un melon est tellement mauvais que l'on éprouve de la répugnance à le manger, on peut en faire un potage très-agréable au goût en l'employant comme du potiron.

La plus grande partie des confiseurs n'emploient que les écorces vertes du melon, pour remplacer celles du citron, surtout lorsque ces derniers sont rares. Confites dans le vinaigre, elles sont beaucoup plus agréables que les cornichons : il n'est pas jusqu'aux graines du melon dont on ne tire une huile particulière. Desséchées et réduites en poudre fine, on s'en sert pour la composition d'une pommade cosmétique à laquelle on attribue la grande propriété d'enlever les taches de rousseur sur toutes les parties du corps où elles peuvent se rencontrer.

Des mûres. — Les mûres sont encore des fruits regardés et employés sur table comme des hors-d'œuvre; on ne les mange qu'avec le bouilli et les entrées après les avoir saupoudrées de sel fin. Avec leur matière colorante d'autant plus foncée que les fruits sont plus rapprochés de la maturité parfaite, on teint les vins blancs en rose, et le vinaigre en rouge foncé. On en fait un sirop acidule très-employé pour les gargarismes, dans les ulcérations passagères de la bouche; beaucoup de personnes les mangent à jeun pour éviter la constipation. Pour prévenir les maculatures qui arrivent lorsqu'on les prend avec les doigts, on a imaginé de les prendre sur les assiettes avec des petites brochettes de

bois afin de ne pas y toucher ; il faut avoir soin de ne pas avaler le pédoncule qui se trouve dans le centre du fruit.

Des nêfles. — Lorsqu'on choisit des nêfles mûries sur la paille, il faut toujours les prendre parmi celles qui sont brunes, arrondies, molles et cédant sous la pression des doigts sans se rompre ; elles portent alors avec elles un goût particulier légèrement acidule et vineux, odorant, assez agréable. Comme généralement on aime à les manger, elles figurent assez bien au milieu d'un grand dessert lorsqu'elles sont placées sur des assiettes moulées en pyramides sur lesquelles on ne les voit que passagères, et pendant très-peu de temps, car il est impossible de les conserver.

Des noix. — Les gros cerneaux ! Toutes cassées les noix vertes ! Noix sèches ! Tels sont les cris des rues pendant l'automne. Les cerneaux se mangent après avoir été assaisonnés avec du verjus et le plus souvent avec le vinaigre saturé de sel et de poivre. Les noix fraîches se mangent au dessert après qu'on leur a enlevé la pellicule qui les environne parce qu'elles seraient amères. Les noix desséchées au soleil se mangent en carême, lorsqu'elles ne sont pas rancies ; partout où l'on recueille beaucoup de noix, on les casse pendant l'hiver, pour en extraire de l'huile que l'on mange et qui remplace le beurre. L'huile de noix sert à beaucoup de produits industriels, dans l'encre d'imprimerie, etc.

Des olives. — Les olives confites, comme les figues fraîchement cueillies, les melons bien choisis, les mûres nouvellement détachées de l'arbre, ne doivent jamais paraître sur table que placées dans le simple et modeste rang des hors-d'œuvre, puisqu'ils sont exclus

du dessert. Cependant, de belles olives bien vertes figurent encore dans un saladier rempli d'eau avec les entremets et beaucoup mieux avec le rôti. En cuisine, on les emploie beaucoup, principalement pour les entrées de volailles, de gibier en tout genre; un canard aux olives est toujours très-honorablement mentionné.

Chez les marchands de comestibles et la plus grande partie des épiciers, on trouve les olives conservées dans des petits barils, ou dans des bocaux. Quelques-uns les ont en tonneaux, mais lorsqu'on les rencontre farcies avec des anchois, des câpres et confites dans l'huile vierge, elles sont un hors-d'œuvre tellement recherché, qu'il n'en reste jamais après que les amateurs y ont goûté. Mais sa cherté et l'obligation de l'accompagner avec du thon mariné, ou des anchois et d'autres fruits choisis, confits dans le vinaigre, ne peuvent lui permettre que de paraître dans les petits comités.

Pour tourner des olives, on enlève leur noyau en les coupant en spirale; on le remplace par une farce quelconque; après les avoir mis pendant quelques minutes dans la casserole, on les sert en entremets, elles sont ainsi très-recherchées sous le gibier et la volaille.

Toutes les olives, pour peu qu'elles soient anciennes, fermes et durcies lorsqu'elles ne sont pas rances, cuites ou crues, sont assez ordinairement plus ou moins difficiles à digérer, et le plus grand nombre des gourmands feraient très-bien de s'en abstenir.

Des oranges. — Que les oranges arrivent d'Italie, de Malte, de Portugal ou de la Provence; il s'en consomme une quantité immense; car la beauté de ce fruit, son parfum, sa douceur, le font singulièrement rechercher. Lorsqu'on choisit des oranges, il faut toujours

prendre les plus grosses, les plus lourdes, et celles dont la couleur rougeâtre est la plus foncée, parce que ce sont les meilleures. On en fait des gelées délicieuses en y ajoutant avec la corne de cerf du sucre : on les sert dans des pots en pyramides.

Au dessert, elles paraissent dans leur entier ; mais comme elles sont souvent pour le coup-d'œil, on les accompagne d'une salade qui est faite avec d'autres en les coupant par tranches plus ou moins épaisses, saupoudrées de sucre fin et arrosées d'un peu d'eau-de-vie à laquelle on mêle suffisante quantité d'eau de fleurs d'oranger pour la rendre plus parfumée. Il existe des moyens de les réduire en compotes ; on les sert au caramel, en bâtons, dans des glaces ; on les confit au sec, au liquide ; la pulpe se convertit en marmelades ; avec les zestes coupés très-minces et sous différentes formes, on fait des dragées ; en exprimant une ou deux oranges bien mûres dans un litre d'eau, on fait une orangéade qui est beaucoup plus douce que la limonade, avec laquelle on la remplace. La pulpe coupée dans sa longueur, saupoudrée de sucre, sert à rafraîchir la bouche en calmant la soif, ou plutôt en trompant, en tempérant l'ardeur qui accompagne la fièvre.

Des pêches. — Considérées à juste titre comme un des plus beaux et meilleurs fruits que nous possédions, les pêches ne pouvant pas se conserver longtemps, elles demandent à être cueillies dans la maturité parfaite, pour se montrer dans toute leur splendeur au milieu d'un beau dessert. Leur belle couleur, le velouté qui les recouvre invitent l'œil à les voir, le palais à les goûter ; on les savoure d'avance d'après l'odeur seule. Cependant on y ajoute du sucre, du vin, on leur ôte

la peau. Pourquoi donc ! On court après la pêche mignone qui paraît la première ; peu de temps après vient la meilleure de toutes, nommée *télon de Vénus* ; celle-ci chérie et caressée plutôt que cultivée par les horticulteurs de Montreuil. Nous aimons à être persuadés qu'ils n'en laisseront pas perdre l'espèce ; comme elle ne mûrit que vers la fin d'août, elle est alors aussi bonne que recherchée pour en faire des compotes. On les fait aussi cuire dans l'eau, on les mange à table comme les œufs à la coque, en trempant son pain dans sa pulpe. On en fait des confitures sèches et liquides ; on les conserve dans l'eau-de-vie ; converties en marmelade, elles sont agréables ; mais elles s'éloignent de celles qu'on obtient avec les abricots. Les malades en convalescence doivent la faire cuire avec de l'eau sucrée, afin d'éviter leur trop grande action sur l'estomac.

Des pistaches. — Les cuisiniers, les confiseurs, les pâtisseries emploient ce fruit parce que son arôme n'étant pas ordinaire, les gourmands recherchent toujours ce qui ne leur est pas habituel. Quoi qu'il en soit, les pistaches figurent assez bien dans les entremets, les crèmes, lorsqu'elles y entrent au naturel, ou après avoir été grillées ; on en fait aussi des glaces, on s'en sert pour les massépains, les meringues, les pâtisseries au petit-four ; on les met dans les dragées, on les insinue dans les gâteaux d'amandes ordinaires, dans ceux à la fleur d'oranger ; on les file, on les met en surtout et dans les fromages à la crème ; on peut en faire de l'orgeat ; mais il en faut avoir une grande quantité, ce qui n'est pas toujours facile. On les considère comme un aphrodisiaque, mais il est à croire que c'est sans raison valable, car elles sont très-peu aromatiques et presque

toujours assez difficiles à digérer ; et bien qu'on les choisisse de préférence à toutes les autres amandes, cela ne sera jamais qu'un nutritif de luxe, même pour les gourmands.

Des poires.—Toutes les poires, lorsqu'elle sont mûres, et cueillies par un temps très-sec, devront être renfermées dans un fruitier à l'abri de l'humidité. S'il est possible d'y établir un poêle, afin de conserver la provision dans une température égale, on pourra par ce moyen les garder bien longtemps ; les pommes ainsi que le raisin en seront séparés, et de temps à autre, on en fera la visite afin d'en extraire tout ce qui commencerait à se gâter.

Les poires les plus recherchées sont le beurré, la crassane le doyné, le saint Germain, et plus tard les bons-chrétiens d'été et d'hiver, la bergamotte, le rousselet, le messire-jean, la virgouleuse; celles de martin-sec ne sont bonnes qu'après qu'elles sont cuites au four. Il en est de même des catillacs ; toutes celles que l'on désigne sous le nom de poires à couteau sont très-bonnes à manger ; avec toutes ces espèces on peut faire des compotes à moitié sucre, excepté celles qui sont fondantes. On les varie même de tant de façons, que nous ne craignons pas d'affirmer que les plus simples sont les meilleures. Dans toutes les contrées où les poiriers donnent beaucoup, comme il n'est pas possible alors de tout consommer, on les fait sécher au four pour les aplatir et les envoyer sous le nom de poires tapées. Ce sont les rousselets qu'on fait servir : en hiver on s'en sert pour les compotes, pour des marmelades ; on en fait des pâtes, des confitures sèches ; souvent on les conserve encore en les mettant dans l'eau-de-vie après les avoir coupées par quartiers, mais il en est une qualité à laquelle

on dédaigne de faire attention parce qu'elle est des plus communes , c'est la poire dite d'Angleterre. Prise à son point, comme elle est agréable ! comme sa compote est bonne ! Nous la recommandons aux gourmands.

Des pommes. — Avec quatre assiettes de pommes crues d'un bon choix et d'espèces différentes, prises dans les calvilles, dans les reinettes de deux façons et les pommes d'api, il est très-facile d'orner un dessert pendant six ou huit mois de l'année. En les faisant cuire, on confectionne des compotes excellentes, qu'on aromatise de toute manière, des marmelades plus ou moins odorantes; on les arrange à la bourgeoise, à la cloche, on les farcit avec des confitures, des sucreries; on les met en gelée de tous les goûts, on les grille, avec ou sans la peau qui les recouvre, avec du caramel; on les met à la portugaise.

Souvent les pommes servent aux entremets; on en fait des beignets, on les met au beurre, en charlottes, en tourtes, dans l'intérieur des flans. Après les avoir desséchées au four, on peut remplacer avec celles qui sont fraîches; mais il faut les mettre dans l'eau tiède pour les attendrir: nous ne dirons rien de la gelée de pommes, parce qu'on la trouve toute préparée chez les confiseurs. Les pâtes de pommes, quoiqu'assez bonnes, ne remplaceront jamais celles d'abricots.

Des prunes. — Dans la quantité immense de toutes les prunes qui nous arrivent et qui se vendent sur les marchés, il y en a quatre espèces seulement qui sont vraiment bonnes lorsqu'elles sont bien mûres: les mirabelles, les prunes de Monsieur, les reines-claude et les saintes catherines. Ainsi, quelles qu'elles soient, on peut en faire

des compotes, des marmelades : celles qui se conservent le mieux dans l'eau-de-vie, ce sont les mirabelles et les reines-claude; toutes les prunes soumises à la chaleur du four et du soleil longtemps continuée, se dessèchent complètement et changent de couleur ainsi que de forme : elles deviennent *pruneaux*. La quantité énorme livrée au commerce suffirait seule pour prouver leur utilité dans les desserts pendant tous les mois du printemps et pendant tout le cours de l'année, pour les malades dans les hôpitaux, comme dans le civil. Lorsqu'il s'agit de faire un choix de pruneaux, il faut prendre ceux de Brignoles, on les trouve en boîtes : ceux qui y sont enfermés en contiennent au moins six autres, et les compotes qui en résultent sont excellentes; ceux de la Touraine sont bons, ceux de la Lorraine, les couëtches le sont aussi; mais les mirabelles de Metz les surpassent tous.

Du raisin. — C'est toujours du bon chasselas à la livre, qu'il soit cueilli n'importe où l'on voudra, c'est du Fontainebleau; cela ne fait rien à la chose, lorsqu'il est jaune et bien mûr, il n'en est pas moins très-bon. Il faut laisser crier le raisin dans les rues : car à peine est-il tourné que chacun veut en manger; lorsqu'il est abondant, il en résulte des maladies. Quoi qu'il en soit, le raisin peut, lorsqu'il est arrivé à sa maturité, figurer dans le dessert. Ceux qui sont dans le commerce, après avoir été desséchés, et que l'on connaît sous les noms de raisin de Corinthe, de Malaga ou autres, entrent pour un quart dans les mendiants; ceux de Roquevaire méritent la préférence : on s'en sert en cuisine et en pâtisserie pour les babas, dans les ratafias, dans l'eau-de-vie que l'on aromatise à volonté et avec lesquels on parvient à

faire des liqueurs de table assez bonnes parce qu'elles ne sont pas capiteuses.

Du verjus. — Sous cette dénomination on comprend toute espèce de raisin prêt à mûrir ; ici nous ne voulons parler que d'une espèce particulière dont les grappes et les grains sont d'un assez gros volume, dont on se sert en cuisine au lieu du vinaigre, et dont les confiseurs, après sa maturité, font un fruit à l'eau-de-vie, des compotes, des glaces, des confitures liquides, des gelées, des marmelades, des pâtes et du sirop. On les dessèche même à l'étuve au sortir du candi. Son léger acide est toujours assez différent du vinaigre : voilà pourquoi il est recherché pour aciduler plusieurs préparations nutritives. Lorsqu'il est mûr, et qu'il ne conserve plus la moindre âcreté, on peut alors s'en servir pour toutes les préparations dont nous avons donné un simple aperçu.

Dans l'énumération que nous venons de faire des fruits pour le dessert, et qui sont une des parties les plus brillantes de la halle ou du mail, où il s'en vend pour plus d'un million chaque année ; d'après le coup-d'œil enchanteur qu'ils présentent dans la belle saison, partout où ils sont exposés, on peut assurer que la halle et tous les marchés de Paris réunis sont les plus beaux jardins connus. Tout arrive au centre commun par miracle, au moyen de trois mille voitures dans une seule nuit ; l'on y voit paraître des fraises à Noël, des asperges, des melons, du raisin, à Pâques, et pendant toute l'année des ananas. On n'y reconnaît plus les saisons, le soleil y compte pour rien, les horticulteurs sont arrivés à mettre sur la table du riche, en tout temps, les fruits de toutes les parties du monde.

NOVEMBRE.

C'est dans ce mois que l'on commence à jouir de la bonne chère que présentent à la fois tous les marchés sur leur étalage, et tous les magasins de comestibles qui ont déjà assuré et reçu une grande partie de leurs provisions. La vallée retentit du pialement des jeunes dindons qui achèvent leur route pour venir satisfaire nos appétits; les gloussements de ceux qui sont plus avancés en âge donnent à penser aux gastronomes pour savoir quelle sera la meilleure manière de tirer un parti avantageux des uns et des autres. Les marchands consultent le thermomètre. Les plus jeunes dindes ayant déjà pris assez de rotondité pour suffire à la représentation d'un rôti, si on les a bien soignées, sont tendres et assez grosses pour se passer d'entourage. Après qu'elles auront été plumées, vidées, bardées, enveloppées de papier qu'on enlève un peu avant leur cuisson finie, pour leur donner une belle couleur, elles sont dignes de servir comme pièce du milieu; elles y pourront figurer d'autant mieux qu'elles auront été auparavant remplies de marrons ou de châtaignes, de saucisses plates ou longues, souvent aussi avec la chair à saucisses toute seule, fortement assaisonnée des quatre épices: vingt ou trente minutes de broche leur suffisent pour arriver au degré de cuisson convenable sans se dessécher, en perdant tout leur jus.

Comme dans celles qui sont un peu grasses, les chairs sont blanches, arrondies, plus ou moins succulentes, pour peu que l'appétit soit aiguisé, elles sont d'autant plus tendres sous la dent, qu'elles sont plus attrayantes

par leur nouveauté, dans les substances nutritives de la saison. C'est pourquoi jamais elles ne sont cause de digestions pénibles et encore moins capables de les arrêter complètement et de faire recourir à tout ce qui pourrait redonner du ton à l'estomac. Quand même on les servirait à la cardinale, ou mieux encore quand elles seraient d'abord remplies avec des foies gras, et ensuite conchées sur une garniture composée avec une farce dans laquelle on aurait, pour lui donner de la consistance, broyé un ou deux de ces mêmes foies gras.

La dinde, sortie de la broche (fig. 29 et 30), dépecée, partagée, et servie à la ronde, peut, de ses restes, fournir une rémoulade à laquelle on adjoint quelques céleris, des petits oignons, ou des cornichons, ou bien encore avec une sauce Robert, pour n'en rien laisser.

Ses abattis, qui se composent des ailerons, de la tête, du cou, de son gésier, de l'estomac, du cœur et des poumons, peuvent servir à une entrée soit avec des navets, des purées de lentilles ou autres graines sèches, au blanc et en fricassée de poulets, au roux avec des légumes.... Mais si c'était la volaille presque entière, on pourrait l'apprêter au blanc, à la d'Estrée, aux écrevisses, à l'espagnole, à l'essence, au four, en fricassée de poulets, en friture, aux huîtres, à la Sainte-Menehould, aux navets, aux nouilles, au parmesan, aux petits pois, aux petits oignons.

Une dinde (fig. 29), déjà d'un certain âge, et d'un assez gros volume, doit être préparée, si l'on veut en tirer le parti le plus avantageux, ne fût-ce que pour l'honneur de la pièce, de manière à être servie aux anchois, en daube si elle est dure, aux concombres, à l'échalote, à l'essence, à l'estragon, farcie avec les

finer herbes, en filets, à la princesse, à la provençale, en salmis. Mais le superlatif de toutes ces préparations pour faire briller une dinde, c'est d'y associer les truffes.

Des harengs. — C'est aussi le moment que les amateurs de marée nouvelle attendent avec impatience pour se délecter à manger du hareng frais : car le mois de novembre est celui de l'année où il en arrive le plus. On en connaît de plusieurs espèces qui sont les mêmes que le commerce livre à la consommation sous plusieurs noms : le hareng frais, le hareng pec, le hareng salé, et le hareng saure, ou sauret. Le premier est celui qui est mangé sur-le-champ au sortir de la pêche, dans la température de l'atmosphère un peu froide. Après avoir été vidé, lavé, on le met sur le gril exposé à une braise incandescente un peu vive, pendant l'espace de dix minutes au plus, pour de là passer sur un plat chauffé dans lequel on a fait d'avance la sauce suivante. Avec suffisante quantité de beurre on mêle du vinaigre jusqu'à une acidité convenable; on y ajoute du sel, du poivre et de la moutarde; on remue, on agite le tout de manière à en obtenir une sauce un peu épaisse pour manger ce poisson fort agréable au goût, assez nutritif et qui convient généralement à beaucoup de personnes de tempérament très-différent... Les harengs salés sont très-inférieurs en qualité, lorsqu'on les compare avec ceux qui sont frais. Celui qui est fumé (le saure) n'est plus dans la catégorie des deux premiers; la fumée à laquelle il a été exposé lui donne une qualité qui ne se trouve pas dans les deux autres. Les marins et tous ceux qui y sont habitués n'en sentent rien; mais à ceux qui en mangent pour la première fois, il peut

donner des rapports qui les fatiguent longtemps après le repas.

Toute espèce de harengs en cuisine ne peut faire qu'un hors-d'œuvre assez mesquin, quand on n'en prendrait que les laitances qui sont ce qu'il possède de meilleur, de plus délicat et de plus nutritif... Mais si on le partage en deux pour en faire une étuvée, on en augmente la considération : alors il peut prétendre à figurer dans les entrées. Ceci n'empêche pas que les harengs soient recherchés par beaucoup d'amateurs et qu'il s'en fasse une consommation tellement considérable qu'il est impossible de calculer le nombre des harengs pêchés, lorsqu'ils arrivent en masse de plusieurs myriamètres de longueur, dans leur émigration annuellement attendue pour satisfaire nos besoins alimentaires.

Des pâtés. — Les petits pâtés se criaient autrefois dans les rues; aujourd'hui on les mange dans la boutique du pâtissier. Ici nous ne voulons parler que de ceux qui nous arrivent du dehors et qu'on rencontre chez les marchands de comestibles. Tels sont les pâtés d'*alouettes*. On en fait l'éloge en deux mots; la croûte en est excellente, et l'assaisonnement inimitable. Les pâtés d'*anguilles* se trouvent en petit nombre dans le commerce; on ne les fait que pendant les jours de carême. Les pâtés de *canards* qui arrivent d'Amiens sont assez renommés. Les pâtés d'*esturgeon* sont faits avec ceux que l'on pêche dans la Somme, qui sont bien meilleurs que ceux de la mer, et dont le goût de noisette suffit seul pour les faire désirer des gourmands. Les pâtés de *foies gras* viennent de Strasbourg; on dit que ceux-ci peuvent passer pour le plus grand luxe d'un entremets. Les pâtés de *Guignards*, fabriqués à Chartres, sont toujours des

plus recherchés. Les pâtés de *jambon* forment un manger des plus succulents, surtout le jour de Pâques. Les pâtés de *marrons glacés* sont des sucreries pour le milieu d'un dessert. Les pâtés de *perdrix* sont reconnaissables par leur tête qui servent d'enseignes. Les pâtés de *poulardes* se font aussi à Chartres, c'est en faire l'éloge. Les pâtés de *thon* sont assez courus dans le carême; on dit que le thon est meilleur salé que lorsqu'il est frais. Il paraît qu'on attribue à sa conservation dans l'huile ou dans les pâtés le goût assez agréable qu'il acquiert et qui le rapproche des pâtés de *veau*; on les trouve chez tous les pâtisseries et dans tous les temps de l'année ainsi qu'à toutes les heures du jour. Comme chez soi, et beaucoup mieux encore à la campagne, on peut faire encore d'autres pâtés, nous ne voulons pas les passer sous silence: on en confectionne de chauds, de froids, que l'on peut remplir de toute espèce de ragouts en viande, volaille ou gibier, et lorsqu'on n'a pas le temps ou l'à-propos du four à pain, on les fait en timbale, en terrine; il suffit d'un four de campagne pour se faire des petits pâtés secs, ou au jus, et des vole-au-vent de toute grandeur ainsi que des tourtes.

DÉCEMBRE.

Toute la viande de boucherie est la même qu'en janvier et février qui doivent le suivre: mais comme le meilleur des bouillons ne peut s'obtenir qu'avec la plus belle viande, et que celle-ci consiste dans ce que l'on est convenu d'appeler de la tranche, de la culotte, de la charbonnée; le milieu du trumeau, le bas de l'ailloyau, le gîte à la noix, B; enfin que pour être servie à table,

ou préfère la pointe de la culotte D, et la poitrine C, il n'y aura donc plus qu'à choisir : celui qui le pent, doit être considéré comme un heureux gourmand, d'après les circonstances où nous sommes arrivés par la succession des temps.

Mais si tout ce qui reste d'un bœuf après le choix des morceaux mentionnés, est réservé comme basse viaude et destiné à la seule substance nutritive exceptionnelle de tous les travailleurs, leur modeste pot au feu devra donc disparaître ; car le prix excessif et toujours croissant de la viande, les empêchera de s'en procurer. Que deviendront-ils, en leur ôtant cette première alimentation, si essentielle à l'entretien de la santé publique ? La volaille, plus nombreuse, parce que le froid permet de la tenir entassée pendant bien plus longtemps que d'habitude, est très-difficile à approcher. Bienheureux sont les acheteurs qui espèrent s'en procurer : un conseil à leur donner, c'est de s'arrêter devant le thermomètre de l'ingénieur Chevalier : car s'il est au tempéré seulement, il ne faut pas qu'ils se présentent à la vallée ou dans tout autre marché. Il n'y a plus moyen de fléchir les marchandes : elles temporisent ; à peine si elles daignent vous répondre... Pour le gibier, c'est bien autre chose encore ; 27 millimètres (un pouce) de neige, quelques degrés de froid atmosphérique, le montent à un prix dont elles s'étonnent elles-mêmes ; lapins, perdrix, lièvres, chevreuil, ou autres, tout subit l'augmentation.

Du réveillon. — Mais comme c'est toujours en décembre, dans la nuit du 25, à minuit, qu'on célèbre le réveillon, et qu'il est bien difficile d'en perdre la coutume, nous le considérons comme un véritable repas

dans lequel la pièce du milieu consiste, au lieu de potage, en une poularde cuite avec du riz et mollement couchée dessus. Elle est placée au centre de quatre hors-d'œuvre : deux en boudins blancs et noirs, andouillettes et saucisses, une langue à l'écarlate, entourée de pieds de cochon farcis, un plat de côtelettes de porc frais. Quant aux bouts de table, ils consistent en deux pièces de petit-four escortées de deux entremets sucrés et de huit ou dix plats de dessert. Si l'on ne mange pas ce réveillon dans la nuit, on peut le garder pour le dîner du jour afin de n'en pas perdre l'habitude, et avoir tout lieu d'être bien persuadé d'une véritable célébration annuelle du solstice d'hiver.

Des matelottes. — Nom modeste donné à l'étuvée, qui, dans toutes les circonstances où l'on est à même d'avoir du poisson vivant, peut devenir en très-peu de temps un supplément très-nutritif, lorsqu'on est surpris et qu'il survient quelques convives sur lesquels on ne comptait pas. Une étuvée se compose le plus souvent d'un brochet, d'une carpe, d'une anguille et d'un barbillon plus ou moins volumineux, suivant le besoin; on y ajoute aussi des écrevisses avec tout le poisson coupé vivant et par tronçons; on mêle des petits oignons blanchis et à demi-cuits, avec des champignons. Après avoir fait un roux avec la farine délayée dans du bouillon, on y place le poisson qu'on arrose fortement avec du vin, en y ajoutant un bouquet et l'assaisonnement convenable; le tout se place ensuite sur un feu très-clair et très-vif jusqu'à la cuisson parfaite. Une fois sortie, et mise sur un plat, on lui fait un entourage avec des croûtons frits.

Chez un grand nombre de restaurateurs, on trouve

assez ordinairement les matelottes assez bonnes; autrefois les amateurs allaient s'en régaler au Gros-Caillou, et surtout à la Râpée; mais aujourd'hui tout est changé.

Tous les légumes que l'on trouve en décembre deviennent d'autant plus difficiles à conserver, qu'on est obligé de les tenir dans la reserre; on les paye souvent un peu cher. Quoique, par le moyen des jardiniers, on les trouve encore frais, on est forcé de reconnaître toute la peine qu'ils se sont donnée pour les conduire à la halle, ou chez les marchands de comestibles.

Du pain. — Si nous avons parlé de ce qui se trouve dans tous les marchés et dans les magasins de comestibles pour alimenter une table qu'il est bon de servir suivant le besoin, le désir et l'appétit des invités, dans toutes les saisons d'une année, nous devons finir par le pain, le premier et le plus ancien des nutritifs connus. Du pain sans bonne chair suffirait pour exister; mais la chair sans pain serait regardée comme glotonnerie sans gourmandise; et, comme la fabrication du pain a fait des progrès immenses, il doit donc en résulter une jouissance de plus pour la gastronomie chez tous ceux qui en font usage.

Quoi qu'il en soit, les pains de gruau qu'on trouvait à peine dans deux ou trois boutiques à réputation, se rencontrent aujourd'hui dans les deux tiers des cinq cent soixante ateliers de boulangerie où ils paraissent tous les matins sortant du four pour aller à l'étalage et encore chauds. On les place aujourd'hui sur le couvert de chaque invité; en les commandant la veille, on est sûr d'avoir des petits pains dont l'apparence extérieure annonce la bonté et la délicatesse; il est même rare qu'on les mange en entier.

Si l'on compare aujourd'hui les anciennes boutiques des boulangers noircies par le coffre à braise, son principal ornement, avec les nouvelles qu'on établit dans plusieurs quartiers, on serait bien moins étonné de la variété d'objets qui sortent de leurs fours, que du luxe effrayant qu'on emploie pour en assurer le débit journalier. Les glaces, les décors par la peinture, les dorures, l'acajon, les lustres éclairés par le gaz, tout devient éblouissant.

Actuellement, toutes les plaintes faites autrefois contre le poids du pain sortant du four ne peuvent plus avoir lieu ; on les pèse tous et l'on y ajoute ce qui manque.

Produits du petit-four.

Ainsi, toutes les pâtes dont le sucre fait la base principale, deviennent beaucoup plus délicates que celles qui sont préparées pour les autres pâtisseries, elles exigent par conséquent une chaleur beaucoup plus douce : c'est de là que leur est venue la dénomination de petit-four ; ainsi, sous ce nom, l'on comprend tout ce qui n'a besoin que d'un four doux, ou modérément chauffé.

Il faudrait être initié dans tous les secrets de la pâtisserie pour concevoir combien l'art du petit-four offre de difficultés. Ce n'est pas assez d'avoir le tact très-fin, le goût aussi pur que recherché, il faut encore avoir pratiqué pendant longtemps pour connaître l'effet du sucre : car le moindre degré de chaleur de plus suffirait pour faire manquer tout un dessert. Ce que l'on confectionne sous le nom de petit-four est immense ; les macarons, les biscuits et les meringues suffiraient dans leurs subdivisions seulement pour former un véritable labyrinthe de friandises.

Autrefois le petit-four se composait de gâteaux variés à l'infini, ils étaient nattés, au miroir; à filets, à l'Artois, pralinés, soufflés, feuilletés, grillés, en sa-lière, à la fleur d'oranger, meringués, garnis ou non garnis. Il y avait des bombes, des génoises, des mau-qnés, des choux grillés, glacés, des canapés, des mar-rons, des pains de Cythère, des profiteroles au chocolat, des puits d'amour, des cannelons, des darioles, des bis-cottes, des côtelettes panées, des côtelettes de pommes, des pains à la duchesse, des gauffres de toute espèce, des tartelettes meringuées, aux pistaches, à l'anglaise, aux poires, des dents de loups, des feuillantines, des gimblettes aux pistaches, des vole-au-vent printaniers à la Chantilly, des passeroles, des croquignoles suisses, des macarons soufflés, pralinés, seringués, des tourons d'amandes douces, des biscuits à la cuillère, des masse-pains à la royale; des petits-fours à la rose, au choco-lat, à la fleur d'oranger, à la vanille, au citron, au café, des petites caisses à la fleur d'oranger, etc.

Le petit-four actuel est composé des biscuits de Ber-lin, des biscuits bombés, des biscuits au chocolat, des biscuits communs, des biscuits à la cuillère, des biscuits glacés au beurre, des biscuits aux meringues, des biscuits au rhum et des biscuits soufflés;

Des bonchées-de-dame au chocolat, des bouchées-de-dame au citron, des bouchées-de-dame à la fleur d'o-ranger, des bonchées-de-dame à la groseille;

Des boules de neige soufflées, des bourriches à l'abricot;

Des casse-muscau de Genève, des caisses au café, des caisses au rhum, des caisses soufflées à la vanille, des caisses à la vanille; des champignons au chocolat, des croissants blancs crèmeux, des cœurs à la noisette

glacés, des croquantes bombées, des croquantes rondes à la vanille, des croquets de Bordeaux, des croquets à la pistache, des croquets soufflés; -

Des gâteaux de Milan, du Kerletz, de Bâle;

Des macarons au chocolat, des macarons légers, des macarons mous, des marrons grillés, des massepains au café, des massepains coquinnelle, des massepains aux noisettes, des massepains à la vanille, des muscadines au café, des muscadines au chocolat, des muscadines à la vanille;

Des noix aux amandes, des olives à la pistache;

Des palais-de-dame au beurre, des palais-de-dame à la vanille, des petits pains aux amandes, des petits pains aux noisettes, des petits pains aux pistaches, de la patience à la fleur d'oranger, des pommes de terre au café;

Des rochers soufflés, des rochers à la vanille, des soufflés à la rose, à la crème, à la vanille;

Des tartelettes à la crème, au rhum, à la vanille, des triangles au citron.

Ce n'est plus chez le pâtissier qu'il faut aller demander les objets du petit-four; on les trouverait plutôt chez quelques confiseurs dont ils sont le premier travail, surtout en hiver. Peu de boutiques de pâtissiers les renferment; presque tous les boulangers se sont emparés des brioches et autres objets qui se rapprochent des petits pains. On ne peut que s'extasier en voyant leurs boutiques, même celles où l'on ne trouve que le pain le plus ordinaire; elles sont tellement changées qu'on ne les reconnaît plus. Un grand nombre sont extrêmement propres sans élégance; mais il en est aussi beaucoup qui sont métamorphosées, dans lesquelles le luxe des

peintures, des glaces et des décors en tout genre est tellement prodigué, que les plus beaux cafés, les plus beaux boudoirs de marchandes de modes sont loin d'en approcher. On y trouve non-seulement tout ce que la boulangerie spéciale peut offrir, pour un repas, de plus fin et de plus délicat en pain de gruau de toutes les qualités, mais plusieurs autres pâtes légères non sucrées qui pourraient présenter une gourmandise de plus avec les entremets sucrés, avec les gelées, les fromages glacés et autres pièces en sucrerie.

On en trouve qui ont poussé l'industrie jusqu'à offrir au public, qui les fréquente, de la pâtisserie *allemande, anglaise et française* : tous ces capharnaüms gourmands, sont très-suivis par les échappés de collèges et des maisons où le pain sec le matin est loin de présenter autant d'attraits, par les jeunes opulents devenus libres. Partout on y trouve à prendre quelques liquides pour hâter la digestion, des sièges pour manger à loisir ; quelques-uns sont si étroits qu'il faut demeurer debout, on n'y reste pas longtemps. Plusieurs servent de but aux dandys à cigarettes, de rendez-vous aux brûleurs de cigares, et au plus grand nombre de vieilles promeneuses de roquets à qui elles font partager leur reste de gourmandise habituelle ou passagère.

Ainsi, nous croyons être arrivés au terme de l'objet indiqué par notre *calendrier nutritif*, en annonçant tous les objets de consommation pendant les quatre saisons de l'année, dans Paris, la ville où l'on fait la meilleure chère moyennant dépense obligée en tout et partout. C'est remplir le but, si l'on en fait le moins possible, et qu'on ne soit pas trompé dans la qualité des denrées que la nécessité force d'acquérir, pour s'en faire honneur à table.

DE LA DISSECTION A TABLE.

Un gourmand doit savoir à propos servir, et, toutes les fois qu'il en est prié, disséquer tout ce qui peut lui être présenté dans les viandes bouillies, les volailles rôties et les poissons préparés de quelque manière que ce puisse être. Comme depuis longtemps on donnait, sur la manière de disséquer à table, des leçons théoriques et pratiques, aux jeunes gens encore accompagnés de leur précepteur, nous allons, dans ce Manuel destiné à la gourmandise, leur en tracer les préceptes de manière qu'après la simple lecture, ils pourront faire connaître leur dextérité et leur aisance d'une façon tellement agréable pour les autres, qu'ils auraient à regretter de ne pas s'en être occupés particulièrement pour eux et leur propre satisfaction.

Partout où ils seront invités, si le maître ou la maîtresse de maison désire prouver à ses convives la volonté de bien les servir et y joindre en même temps les agréments qui stimulent l'appétit en délectant les yeux, alors la bonté réelle du repas serait augmentée par la seule dissection bien faite des pièces principales qui auraient pu être servies. Le contraire arriverait, si elles étaient mises en parties méconnaissables par une main aussi maladroite qu'elle serait peu intelligente. On souffre effectivement d'une impatience incroyable et singulièrement contrariante de voir mal découper la plus mince volaille, quand même elle serait froide.

D'après, et à la suite de la découverte du manuscrit trouvé dans une abbaye de Bernardins, dont parle le célèbre Grimod de la Reynière, on a beaucoup écrit

sur la manière de disséquer à table ; mais les répétitions des uns , les changements et les innovations des autres , n'ont fait qu'ajouter à l'embarras de ceux qui savaient déjà , et dont l'habitude , quoique souvent appuyée sur la routine , était autorisée d'après l'usage : aujourd'hui nous cherchons à essayer la méthode la plus simple , d'une exécution facile dans toutes les circonstances qui peuvent se rencontrer à table ; en nous appuyant sur le nombre des convives , la grosseur des pièces , la chair qui les compose , leur mode de préparations pour être soumises à la consommation instantanée lors du premier , du second et du troisième service.

Aujourd'hui plus que jamais , tout convive gourmand ou non , jouissant de la moindre réputation dans l'art de savoir bien découper une tranche de bœuf , est certain de se trouver placé à la table de manière à faire valoir son talent. Du premier abord , s'il joint l'adresse aux préceptes , il sera jugé , et , pour peu qu'il soit familiarisé avec l'art de bien vivre , fût-il le phénix des gourmands qui l'accompagnent , il est certain de rester seul chargé du moindre partage qui restera à exécuter pour la distribution pendant tout le repas dans lequel il est absolument nécessaire à cause de son utilité.

Un gourmand , avec l'adresse de l'écuyer-tranchant , ne peut pas rester oublié lorsqu'il s'agit de faire les honneurs d'une grosse pièce : que ce soit du bœuf , que ce soit un aloyau , on apercevra tout de suite qu'il est tout à son affaire , et qu'il connaît tout ce qu'il y a de bon ou de délicat dans le morceau soumis à la section qu'il veut en faire. Il n'a pas besoin d'en posséder le titre , d'en avoir toutes les prérogatives ; il ne faut pas qu'il s'éloigne et qu'il se tienne à l'écart , seul , après

avoir disposé à l'instant même tout ce qui lui est nécessaire : plus il agit, plus on l'admire, l'amphitryon lui vote intérieurement des actions de grâces pendant que toute la compagnie prend de quoi satisfaire son appétit.

Il serait inutile de s'appesantir sur la nécessité d'avoir des instruments tranchants bien affilés, de ne pas s'exposer à disséquer en place la pièce à partager si elle est couchée dans une sauce claire, abondante, de s'y prendre avec liberté pleine et entière de ses deux bras, d'éviter de faire la moindre éclaboussure sur la nappe, et de ne pas avoir la plus petite distraction ; d'un seul coup-d'œil on aura calculé d'avance le nombre des morceaux suffisant pour faire la tournée entière, sur un nombre quelconque d'assiettes différentes. La tournée achevée, on écarte les débris s'il y en a, et l'on a encore bien le temps de se mettre au niveau de la compagnie pour peu qu'il y ait eu d'agilité et de prestesse dans la manière d'opérer en pareil cas.

Puissent les données générales dans lesquelles nous venons d'entrer, stimuler le zèle de tous les gourmands, nous les invitons même à les pratiquer autant qu'il leur sera possible en particulier, afin que, s'ils se présentent quelque part, on puisse se confier en toute assurance à eux, pour remplir cette fonction délicate assez négligée partout ; car, après les remerciements de l'amphitryon qu'ils ont tiré du plus grand embarras, toutes les fois qu'il se trouverait avoir besoin de recommencer ses invitations, pourquoi, au lieu de recourir à quelqu'un qui n'aurait que de l'amabilité, ne rechercherait-il pas à sa place celui qui possède l'art de disséquer, ne fût-ce que pour l'exempter de cet embarras momentané de la

dissection, et en même temps répondre aux éloges qu'il a dû en recevoir de tous ses convives satisfaits ?

Il est cependant bon de recommander aux habitués dans l'emploi de la dissection des viandes, de ne pas confondre sous le nom de grosses pièces toutes celles qui n'appartiennent strictement ni aux entrées, ni aux rôtis, ni aux entremets. Il ne regardera véritablement comme telles que les grosses entrées de broche, les relevés de potages, les bouts de table et les vastes plats remplis placés dans le milieu, parce qu'elles sont faites pour occuper à elles seules une large place, et ensuite parce qu'on les sert à sec et sans sauce ; toutes celles qu'on désigne comme grosses pièces dans un grand dîner accompagnent toujours le rôti, ou bien on les met pour occuper les quatre coins de la table, suivant que le rôti est simple ou double. Alors un gros pâté forme le centre. On peut choisir encore une forte terrine, une galantine, une énorme carpe, un baba monstre, un fromage de gibier décoré, un gâteau de Compiègne, une timbale pleine de macaroni au Parmesan, une brioche au fromage, un énorme manqué, un gros croque-en-bouche, un biscuit de Savoie, un soufflé à la fécule de pommes de terre, un gâteau à la Périgord ou de mille-feuilles ; d'autres fois elles sont aussi formées, ces mêmes grosses pièces, avec des buissons d'écrevisses, de crevettes, de homards, de langoustes entremêlés de petites pièces de pâtisseries groupées dans les intervalles.

On peut voir combien toutes ces grosses pièces sont éloignées du besoin d'être partagées avec le couteau ; mais comme celles qui peuvent requérir la dissection n'arrivent jamais sur table qu'après le premier service, et qu'elles servent d'accompagnement au rôti, leur am-

pleur, leur grosseur et leur volume, quoique calculés sur le nombre des convives, empêchent qu'on y mette le couteau. Celui qui en est chargé les abandonne pour opérer sur le rôti ou sur ses relevés qui figurent aux deux bouts ou aux quatre coins de la table, c'est alors qu'il est forcé de se mettre à l'œuvre et de bien connaître tout ce qui est relatif dans la manière de bien découper toutes ces différentes substances nutritives, que l'on peut servir dans toutes les occasions importantes, telles sont les suivantes :

DU COCHON.

Dans toutes les substances alimentaires le plus généralement employées, le cochon (*Voyez fig. 4*) doit être considéré et placé au premier rang, car la plus grande partie des habitants du monde connu, fait, de cet animal réprouvé par les Juifs seulement, toute sa nourriture principale. Il n'y a guère de viande qui ait plus exercé l'industrie humaine et surtout la gourmandise que celle du cochon. Si l'on en juge d'après la quantité de moyens différents, inventés et mis en œuvre pour le disposer à servir d'aliments depuis les premiers mois de sa naissance, jusqu'après le dernier terme de sa vie, il sera facile de s'en convaincre.

C'est sans doute parce qu'il est trop commun qu'on ne l'estime pas, et que les gens riches l'emploient bien rarement comme entrée de broche, comme grosse pièce du milieu, ou de toute autre manière marquante dans les repas distingués; il n'y a guère que les bourgeois qui, à certains jours de l'année, lui donnent les honneurs de la broche, en faisant rôtir son carré. Alors on le découpe de la même manière que celui de veau, et de

plus la saucière remplie de quelques substances très-aiguës d'acides, doit suivre les assiettes sur lesquelles on le distribue.

Mais pour le gigot du cochon, qui est son jambon A, (fig. 4), il n'en est pas de même : la haute considération dont il jouit comme rôti, l'étalage qu'on en fait dans les grandes réunions, les repas de corps, les festins de noces, lui ont mérité le nom de *grosse entrée de broche* et non celui de simple rôti, parce qu'en cuisant, si on l'arrose avec du vin généreux, on lui fait une sauce aussi excellente que convenable avec le mélange de tout ce qui en sort par l'ardeur du feu. Quand cette entrée est arrivée sur table, celui qui est chargé de sa dissection devra se précautionner d'un couteau à lame très-mince, un peu longue, pour en faire des tranches plus ou moins épaisses coupées en travers par le devant et par le derrière de la pièce, en les posant circulairement sur de larges assiettes pour qu'elles parviennent aux convives, et qu'ils puissent facilement choisir à leur gré.

Les vrais gourmands, pour cette entrée de broche, préfèrent que le jambon-gigot soit tiré de Bayonne, de Mayence ou de Westphalie, mais tous ceux qui proviennent de diverses contrées de la France, quand ils sont fumés, et bien surveillés dans leur cuisson, deviennent aussi pour eux une occasion favorable pour exercer les jouissances indicibles qu'ils aiment à se procurer dans une occasion qu'ils ne rencontrent que très-rarement. (Voyez fig. 4. A, B, C, D.)

La grande fécondité de la truie oblige très-souvent de lui supprimer quelques-uns de ses petits, peu de temps après qu'elle a mis bas. Après cette séparation, on ne peut rien faire de mieux du petit que de le desti-

ner à la broche ; lorsqu'il en sort et qu'il est sur table, on doit lui séparer la tête, et ensuite le disposer de manière à lui enlever la peau par carrés longs, car en rôtissant après avoir été arrosée avec de l'huile d'olives, elle est devenue croquante, ferme et un peu rissolée, c'est la seule chose qui soit recherchée dans le cochon de lait, principalement dans la partie la plus rapprochée du ventre. Ainsi dépouillé des deux côtés, le cochon de lait n'offre plus que des chairs peu animalisées, et qui seraient difficiles à digérer ; alors on en fait un ragoût avec une sauce qui, lorsqu'elle est un peu stimulante, ne laisse pas que d'être appréciée par les gourmands. Quant à la tête, elle se désarticule si facilement, qu'elle peut être sans peine partagée dans son milieu ; il est rare qu'il ne se trouve pas quelque amateur pour la demander. (*Voyez fig. 28 où nous avons indiqué sa section.*)

D'après le sentiment des gourmands de gibier sauvage, la hure d'un jeune sanglier est bien meilleure que celle d'un cochon domestique. On ne la voit guère paraître qu'en entremets froid, surtout pendant l'hiver, après qu'elle a été fumée et cuite par le charcutier. Pour la couper, on la prend en travers dans son tiers inférieur, un peu au-dessus des défenses ; étant complètement désossée, elle ne présente aucune résistance. Alors on peut en couper autant de tranches qu'il en est besoin, en remontant par en haut ; après cela, avec une brochette en bois, on en rapproche les deux extrémités pour la reprendre au besoin. Toutes celles qui viennent de Troyes sont singulièrement estimées ; c'est pourquoi elles sont chères. Comme on peut les représenter pendant tout le temps qu'elles durent, on ne les rencontre

que dans les repas où brille la plus grande opulence. (Voyez fig. 2 bis, depuis la lettre A jusqu'à b, c, d, e, f.)

Les jambons d'un sanglier, les deux carrés, les filets (Voyez fig. 5, A, B, C, D), et tout ce qui en est plus ou moins remarquable par son petit, comme par son grand volume, se mettent en broche, après avoir subi, pendant trois ou quatre jours, quelque marinade assez forte. En fait de gibier, on les regarde comme rôtis de haute distinction : ils sont dépecés et servis comme les autres qui précèdent ; on peut leur faire subir beaucoup d'autres préparations que l'on trouve aux articles qui les concernent, dans le *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

A ce qui vient d'être dit, nous devons encore ajouter que le marcassin entier, ou partagé, ne souffre pas d'autres préparations en cuisine, que celles de la broche. Après avoir été échaudé, vidé, et même lardé dans tout son extérieur, excepté sa tête, il jouit de toute la réputation qui accompagne les rôtis de choix. Cependant, l'on conseille de prendre garde à la nature des chairs qui le composent ; car, bien qu'elles soient tendres, avec le goût de sauvage particulier qui les accompagne, elles pourraient fatiguer l'estomac et devenir d'autant plus difficiles à digérer, qu'on y est très-peu habitué, et enfin, malgré tout le plaisir que peut éprouver un gourmand, dans une pareille situation, à se délecter de la chair d'un jeune sanglier, il est toujours bon qu'il soit prudent, ne fût-ce que par la crainte d'une indigestion presque certaine, après avoir mangé du marcassin.

DU BŒUF.

Si l'on en croit tous les voyageurs qui se flattent d'être gourmands, c'est-à-dire d'aimer les bonnes choses, ce n'est qu'à Paris que l'on mange les meilleurs bœufs (Voyez fig. 1^{re}) que l'on puisse rencontrer au monde, qu'ils viennent du Morvan, de l'Auvergne ou de la Normandie. Le voyage qu'ils sont obligés de faire pour arriver à Poissy et à Sceaux achève de compléter toutes les qualités succulentes dont ils sont pourvus, et l'on ne doit attribuer qu'à leur marche longue et pénible l'excellence de leur chair et la supériorité qu'ils ont acquise pour satisfaire la gourmandise.

En sortant de l'étal des bouchers, où leur apprêt ne laisse rien à désirer, les morceaux de choix dans le bœuf sont le gîte à la noix, le trumeau, la culotte prise à sa pointe, la tranche, la poitrine, le bas aloyau ; mais en le considérant dans son entier, toute la chair d'un bœuf aussi succulente que bonne à manger, est, parmi les substances alimentaires, la plus essentielle pour les gourmands, au sortir de la cuisine.

En effet, si on la réduit, on parvient à l'identifier et à l'incorporer dans tout ce qui tient à la nutrition ; elle donne de la consistance aux coulis, elle alimente les braises, fortifie les daubes ; elle devient la garniture principale de toutes les casseroles foncées ; elle est indispensable pour augmenter l'essence des ragoûts et les rendre plus confortables.

Immédiatement après le potage, pour le dîner de quatre personnes comme pour celui de trente ou quarante, la pièce de bœuf (le bouilli) choisie pour faire le

milieu obligé de la table, exige presque toujours une grande dextérité dans celui qui est chargé de la partager. Pour en obtenir des tranches minces parfaitement égales et en aussi grand nombre qu'il y a de convives, de la main gauche il pique et enfonce la fourchette dans la partie la plus épaisse de la pièce à disséquer, et, de la droite, il appuie son couteau de manière à former un angle droit transversal avec les fibres musculaires qu'il découpe dans une épaisseur de 9 à 14 millimètres (4 à 6 lignes) suivant la largeur, de manière à en séparer des tranches égales, qu'il dispose sur des assiettes pour les faire circuler de suite.

Comme il ne paraît pas difficile aux yeux des convives de couper, en le partageant bien juste, un morceau de bœuf cuit, on n'y fait pas la moindre attention; cependant, des tranches bien prises dans la culotte vers sa pointe, qui est toujours le meilleur endroit; n'en sont pas moins extrêmement délicates et bien préférables à celles qui seraient prises sur d'autres muscles, aussi séparées de même, excepté dans la tranche coupée avec netteté et précision, parce qu'elle est d'un aspect beaucoup plus gracieux, ce qui suffirait pour la faire dévorer des yeux. La faim, l'appétit encore aiguisés par son entourage, achèvent le reste, car il est rare qu'on s'en tienne à une seule, on en demande une seconde.

Pour obtenir le meilleur bouillon destiné aux potages, c'est ordinairement la tranche que l'on choisit; mais le bouillon qui en résulte n'est pas fort recherché. Il en est de même de tout ce qui enveloppe la poitrine et les autres morceaux: ils ne paraissent jamais comme relevés de potages dans les repas distingués; le plus généralement, toute pièce de bœuf, servie comme bouilli, après

avoir été dépouillée de sa graisse et des autres parties tendineuses et membraneuses qui la recouvrent, sera coupée transversalement par émincées plus ou moins égales. Lorsqu'elle est convenablement posée sur son plat, à l'inspection seule, il sera facile de reconnaître dans quel sens elle devra être partagée. (*Voyez fig. 52.*)

L'épaisseur à donner aux tranches qui seront levées dans une pièce de bœuf devra toujours être calculée sur sa grosseur, son étendue en longueur; sur la direction des fibres musculaires dépouillées de la graisse et mise à découvert; sur la cuisson afin qu'elles puissent rester entières; mais partout il se trouvera des tendons qui sont toujours assez recherchés à cause de leur délicatesse; on se contentera de les couper par portions à peu près égales avant de les faire circuler. (*Voyez la fig. 52.*)

Assez souvent encore, un relevé de potage consiste dans un morceau plus ou moins volumineux de bœuf à la mode. Dans ce cas, il doit être piqué dans toute son épaisseur avec du lard assez visible pour le servir de manière qu'en le partageant on puisse séparer les lardons dans leur travers, ce qui n'est pas très-difficile, puisque auparavant de le mettre dans la casserole pour le faire cuire et pour le piquer, il a dû être pris dans l'épaisseur de la tranche, et paré de manière à ne rien laisser des membranes qui pouvaient encore l'entourer en sortant de la boucherie.

La manière de couper un aloyau diffère un peu de celle que nous venons de prescrire pour le bouilli; mais on y distingue plusieurs parties auxquelles on a donné des noms particuliers. Le filet du dedans qui passe pour être le plus tendre, et qu'on dit aussi être le plus délicat, se coupe en ligne demi-circulaire, et sa partie

extérieure la plus charnue, coupée de même, est mise à part comme étant plus ferme que le filet ; mais il n'en est pas moins vrai qu'un aloyau pris à point se trouve toujours être d'un goût si succulent, que le meilleur choix que l'on puisse faire en pareil cas, c'est de se borner à prendre seulement un des morceaux qui font le plus de plaisir aux yeux, quand on n'aurait que le temps d'en juger d'après les apparences seulement.

Il est bien rare à présent qu'un aloyau soit servi tout entier dans un repas, comme relevé de potage et comme bouilli. Lorsqu'il paraît, ce n'est que pour figurer comme rôti ou entrée de broche avec ou sans entourage, toujours accompagné des saucières remplies de quelques liquides plus ou moins relevés avec les acides tels que la moutarde ou autres substances apéritives, alors c'est une pièce du milieu. Pour le couper et le partager, il suffit de le poser devant soi et de le trancher en y plongeant toute l'épaisseur du couteau bien affilé. Ce sont toujours les morceaux pris dans son milieu qui passent pour être les plus succulents et les meilleurs : aussi est-il d'usage, comme procédé honnête, de les présenter aux dames ou autres convives pour lesquels on veut avoir ou témoigner de la déférence.

Toutes les parties du bœuf, quelles qu'elles soient, se présentent aux gourmands sous tant de formes différentes, que ceux-ci ne sont plus que dans l'embarras du choix. En effet, quelle variété dans l'industrie du cuisinier pour soumettre une tranche de bœuf à la dégustation seulement ! Quels progrès successifs dans les méthodes apéritives pour préparer un filet d'aloiau ! Ces hommes précieux, destinés par état au besoin de manier la casserole, n'ont eu, pour ainsi dire, qu'une

seule idée, celle d'exciter et propager tout ce qui sert à l'entretien des jouissances gastronomiques, en soumettant à la science de bien vivre toutes les chairs organiques du bœuf, prises les unes après les autres.

Voir, pour toutes les préparations du bœuf, leur article dans son entier, contenu dans notre *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

DU VEAU.

Tous les veaux qui arrivent à Paris, de Mantes, de Montargis, de Caen, de Pontoise ou de Rouen, sont tellement bons qu'ils deviennent la base essentielle d'une grande quantité de préparations alimentaires toutes plus délicates et plus nutritives les unes que les autres. La plus grande partie de toutes les grosses pièces que le veau fournit sur les tables distinguées, dans les repas destinés à de grandes réunions, aux festins pour les noces, pour les dîners politiques, et dans les repas de corps, sont choisis dans la longe qui joint entre eux le morceau d'avant et celui d'après le rognon, ainsi que dans sa tête dont le volume est variable en raison du temps que l'animal a été conservé après sa naissance. (Voyez fig. 2. A, B, C, D, E.)

Lorsque c'est une longe, et qu'il s'agit de la couper méthodiquement pour la partager à des convives (nous supposons que le boucher en a séparé les vertèbres auxquelles les côtes se trouvent réunies), on passe le couteau dans toute leur longueur afin d'y laisser à leur extrémité la noix formée par le filet qui les borde du côté du rognon. Il suffit ensuite de les tourner un peu sur elles-mêmes pour les séparer entièrement du morceau, les

mettre sur des assiettes et les faire circuler. (Voyez la fig. 2. C, D.)

Depuis assez longtemps cette manière de disséquer à table une longe de veau est abandonnée par les gourmands. Aujourd'hui on enlève le filet dans toute son étendue (E), on sépare à l'intérieur le rein (rognon) entouré de la graisse fine et délicate qui l'entoure extérieurement, on partage le tout en autant de morceaux qu'il en faut pour le nombre des convives, on sépare les os dans les articulations tendineuses qui les séparent, et après avoir disposé convenablement le tout sur des assiettes, on le donne par les deux côtés pour être présenté, en faisant le tour de la table. Chacun choisit d'après son idée, les dames se contentent ordinairement des petits os tendres encore assez garnis de chair presque toujours rissolée, les hommes et surtout les gourmands prennent dans les morceaux du filet qu'ils accompagnent d'un peu de la graisse assez délicate qui s'y trouve encore adhérente. (Voyez fig. 33.)

Lorsque c'est la tête de veau qui constitue la grosse pièce du milieu, on l'apporte quelquefois après avoir été cuite au four avec entourage et désossée. Il n'est alors besoin que de la partager avec le couteau en passant transversalement d'un côté à l'autre, si on y laisse les os et qu'elle ait été préparée en bouillant dans un court-boillon très-stimulant. Cette manière est même adoptée comme un relevé distingué pour un grand repas; elle doit être accompagnée d'une saucière et d'un huilier. Dans la première se trouve une sauce très-piquante; avec le second, chacun s'arrange à son goût: les uns ne veulent que du vinaigre, les autres du sel et du poivre; d'autres enfin joignent aux fines herbes tout

ce qui est sur l'huillier, mais à des doses convenables. (*Voyez fig. 54.*)

Alors, celui qui est chargé de servir en dépeçant la pièce, doit savoir que le premier morceau choisi, ce sont les yeux E E qu'il enlèvera avec une cuillère pour les offrir à deux amateurs, parce qu'ils sont considérés comme tout ce qui est de plus distingué dans cette occasion. Ensuite ce sont les joues D D dans lesquelles sont contenues les glandes maxillaires dont le tissu est extrêmement délicat dans tout ce qui les compose. Vient ensuite les muscles qui sont autour des mâchoires près des tempes F G, et après ceux-ci les oreilles C C qui les surmontent; enfin la langue avec ses annexes que l'on peut servir au naturel et mieux encore en la faisant griller pendant quelques minutes, après l'avoir panée pour l'arroser ensuite avec une sauce apéritive et piquante. Celui qui est chargé de cette répartition n'oubliera pas que la première chose à faire c'est de séparer et enlever les os du crâne A, pour découvrir la cervelle afin de la distribuer également aux convives, soit pour la manger seule, soit pour la manger dans la sauce qu'ils auront jugé à propos d'adopter, pour satisfaire leur appétit.

Il devra de même ne jamais toucher la cervelle avec son couteau. Pour l'offrir il la prendra par cuillerée à bouche plus ou moins pleine : car il en faut pour tout le monde. La dissection que nous venons d'exposer doit s'exécuter avec célérité, prestesse et promptitude, la tête de veau doit être mangée bouillante; c'est un des mets les plus faciles à désosser et que l'on ne sert qu'après l'avoir échaudé dans plusieurs eaux bouillantes pour en enlever les poils et ne laisser que la substance

coriacée qui l'environne dans toute son étendue, puisqu'il devient en cuisant aussi tendre, aussi bon qu'il est facile à digérer.

On peut encore ajouter à une tête de veau, servie comme grosse pièce, tout l'entourage composé d'une farce savante en légumes de toute nature faite dans le genre de celles du Puits-Certain, ou d'un ragoût composé de tronçons d'anguilles de brochets, de barbeau, de carpes, de leurs laitances, de filets de soles, ou autres poissons de mer. On peut encore la désosser et l'entourer ensuite avec des crêtes de coq, des écrevisses entières, des champignons, des culs d'artichauts, des petites pommes de terre roussies dans le beurre, des godiveaux, des pigeonceaux à la cuillère coupés par quartiers. Toute tête de veau farcie avec des entourages copieux dispense de tous les entremets qui les composent, puisqu'elle se trouve au milieu; et lorsqu'elle est méthodiquement distribuée, elle peut servir seule à une réunion nombreuse, principalement dans les déjeuners de garçon.

Un foie de veau piqué ou non, cuit avec un assaisonnement convenable, est un relevé confortable assez ordinaire dans un diner sans prétention. En passant le couteau dans son travers, il peut être servi convenablement. Toutes les parties les plus délicates de l'animal, les ris, les cervelles, la noix et autres, couchés sur de la chicorée, des épinards, de la choucroute, des purées de toutes espèces, considérés comme fricandeaux, se servent à la cuillère; ses pieds mis à la poulette, en friture, cuits au gratin, sont des entrées du goût de tout le monde, et très-bonnes: on devrait les employer plus souvent. Le cœur, les poumons, la rate peuvent faire

un très-bon ragoût ; la fraise , les oreilles farcies *O , O* , les rognons jetés dans la poêle avec la graisse qui les entoure , coupés menus et battus avec des œufs , ont toujours constitué une omelette délicieuse et même recherchée.

Nous ne voudrions pas ici énumérer toutes les préparations que peuvent subir toutes les parties d'un veau en cuisine ; car , pour peu qu'il arrive de Pontoise , il se prêtera à tous caprices plus ou moins savants d'un cuisinier habile , comme à l'ignorance d'une cuisinière qui commence son éducation. Voyez , pour plus amples renseignements , notre *Manuel du Cuisinier* , à l'article concernant le veau seulement : il s'y trouve plus de cent manières différentes d'en varier les préparations , avant qu'on ne l'apporte sur la table d'un goutmand. (Le *Manuel du Cuisinier* fait partie de l'*Encyclopédie-Roret* , ainsi que celui du *Maitre-d'Hôtel* .)

DU MOUTON.

On ne peut s'empêcher de convenir que tous les moutons (Voyez fig. 3) mangés dans Paris et ses environs , sont bien éloignés d'être aussi bons que les bœufs et les veaux (fig. 1 et 2). En effet , que les moutons viennent d'où l'on voudra pour y être conduits , qu'ils soient originaires de la Sologne , du Berri ou de la banlieue , ils sont rarement tendres et succulents. On attribue leur médiocrité aux endroits où ils ont pâturé , jusqu'à ce qu'ils soient destinés à la boucherie ; mais c'est une erreur. Quelle que soit leur origine , on pourrait au moins se les procurer passables et peut-être bons jusqu'à un certain point. Mais tous les ans on fait une revue dans le trou-

peau : elle oblige les propriétaires à réformer les vieux, ceux qui ont quelques défauts, des infirmités, et même quelque maladie qui tiennent à l'espèce. Les brebis, en vieillissant, ne leur donnent plus que la toison : pour en avoir la même quantité à cause des engrais, il faut les remplacer. Les marchands qui en font le commerce pour les bouchers, les rassemblent et les amènent à Paris lorsqu'ils peuvent en faire le voyage, car les longues marches, les fatigues, surtout pendant les chaleurs, les pluies fréquentes, en font périr un grand nombre. Encore si on les nourrissait bien, si on les menait doucement, mais des chiens les poussent sans les quitter un seul instant, jusqu'aux marchés de Sceaux ou de Poissy. Dans cet état de choses, comment pourraient-ils fournir un gigot (*Voyez fig. 35*) passable pour un rôti, pour obtenir des hors-d'œuvre qui aient de la saveur, ou des entrées qui puissent stimuler et exciter l'appétit d'un véritable gourmand? c'est impossible.

A Paris, il faut avoir de la fortune pour manger du mouton dans toute sa bonté : on s'y trouve déjà assez heureux de pouvoir s'accommoder de celui qui se rencontre à la boucherie. Le meilleur vient du Cotentin : lorsqu'il est possible d'en rencontrer un de cette espèce, le gigot devient le rôti par excellence, un superbe milieu de table pour un repas bourgeois, surtout s'il conserve à la fois le goût particulier au mouton, lorsqu'il est jeune et tendre, lorsqu'en le coupant il sort de son intérieur un suc aussi abondant qu'on doit l'attendre. Ses émincées d'une belle couleur excitent la digestion et suffisent pour activer et entretenir la nutrition chez les convalescents, mais il faut la plus grande surveillance dans sa cuisson pour le préserver de l'odeur de la fumée et de la dessiccation, qui ne sont jamais du goût des gourmands.

Tous les gigots présumés trop fermes , pour ne pas dire très-durs , sont destinés à la braise , au sortir de la casserole où , pendant sept heures de suite , ils ont été soumis à une douce chaleur également continuée. En les servant , on les fait reposer sur des purées de toutes espèces , sur des légumes assaisonnés d'après les bons principes. Lorsqu'ils nagent dans leur suc qui leur sert de sauce , on les emploie en forme de relevés dignes de figurer aussi comme rôtis , mais dans les diners sans prétention. Il en est de même d'une épaule lorsqu'elle est roulée sur elle-même , après avoir été désossée : on mêle dans son intérieur des tranches de lard ou de jambon , ou du hachis assaisonné. Alors on peut la braiser , la mettre au four , lui donner un entourage ; pour la servir aux convives , il suffit de la couper par tranches plus ou moins épaisses et en travers.

Avec ce que les bouchers désignent sous le nom d'un carré de mouton , on remplace les précédentes pièces pour rôti , mais assez ordinairement on le sert en entrée , accompagné de légumes de toute nature , suivant les saisons ; ses côtelettes , son filet , sa queue , ses pieds , mis à la poulette , ses rognons à la brochette dans un déjeuner de garçon , et à la fourchette , sa langue , sa cervelle ; toutes ces préparations sont aussi bonnes que recherchées : on peut les voir et les trouver à l'article du mouton dans notre *Manuel du Cuisinier* , qui fait partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Pour servir encore fumant un gigot au sortir de la broche , afin de ne pas se brûler , et ensuite pour ne pas se graisser les doigts , on enferme son manche dans une poignée métallique dans laquelle il est fixé par une vis de compression que l'on prend de la main gauche ; en-

suite avec la main droite armée d'un couteau bien tranchant, on le coupe dans la longueur voulue sur la grosseur de la pièce (*Voyez fig. 56*). Que les tranches soient transversales ou longitudinales, elles doivent être peu épaisses; on prétend même que dans cet état elles sont meilleures. Nous croyons qu'il n'en est rien, car dans quelque sens qu'un gigot soit attaqué avec dextérité ou une adresse aidée d'un bon couteau, on en tire tout le parti qu'il peut offrir. Nous avons vu des gourmands se faire des côtelettes prises dans toutes les épaisseurs musculaires d'un mouton, et le gigot leur paraissait préférable en raison de l'ampleur qu'ils pouvaient leur donner.

Ainsi, en commençant par enlever la souris, qui n'est qu'un petit muscle, on tranche perpendiculairement depuis l'articulation en remontant du côté de l'os du bassin; puis en retournant par derrière le gigot, on en fait autant. Ne croyez pas changer quelque chose à la nature des chairs qui le composent, quelle que soit la direction que vous suiviez... Cependant, si dans la section de ses muscles, il répand des sucs abondants, en y ajoutant du sel et du poivre, vous obtiendrez une sauce apéritive, qui vaut bien celle dont on l'accompagne ordinairement. (*fig. 55.*)

Le choix d'un gigot n'est pas facile à faire dans la boucherie où s'en fait la vente, car tous ceux que vous y apercevrez à l'étalage se trouvent toujours provenir des meilleurs moutons. Une fois sortis, ce n'est qu'après les avoir soumis à la cuisson qu'on en reconnaît les qualités ambiguës. Si on a le temps, on peut encore y remédier en le coupant par tranches minces pour le mettre dans une casserole et en faire un ragoût pour venir à bout de le manger, puisqu'on n'a plus le temps de le

braiser. Dans le cas contraire, comment s'en tirer ? Ainsi, que le mouton vienne de pré-salé, de Ganges, des Ardennes, de la Picardie, de la Sologne ou du Cotentin, il faudrait, à deux ou trois ans d'âge au plus, le prendre pour en obtenir quelque chose de bon et de véritablement conforme aux lois d'alimentation ; mais dans ceux qui arrivent pour la consommation de Paris, il n'est pas possible d'avoir d'autres résultats que ceux que l'on rencontre dans tous les marchés où la vente en est tellement considérable, qu'elle monte, année commune, à plus de trois cent mille.

Une entrée de broche digne d'être appréciée, même dans un repas très-distingué, c'est un *carré de mouton* de pré-salé, coupé depuis les côtes jusqu'au filet, comme celui du veau, piqué avec des bouquets de persil entremêlés avec des filets d'anchois, et assaisonné dans son intérieur d'une manière convenable. Lorsqu'il est rôti à point, et bien dépecé, c'est ce que l'on désigne sous le nom de rôti du philosophe, il pourrait passer pour celui du gourmand. (*Voyez fig. 36.*) Comme il est désossé et qu'il se coupe par tranches, nous les avons indiquées par *a, b, c*.

Quoi qu'il en soit, le mouton dont la chair passe à juste raison pour être la meilleure, c'est celui de pré-salé ; viennent ensuite ceux des Ardennes assez communs à Paris, ceux de Langres.

Les mâles qui n'ont pas subi la castration, sont les béliers ; lorsqu'on les envoie au boucher, leur chair est dure, coriace, odorante ; après l'opération, gardés pour la toison, ils sont loin de valoir les brebis dont la consommation est considérable.

Les agneaux, les chevreaux, ont les chairs extrême-

ment tendres, mais comme elles ne sont pas encore animalisées, leur fadeur les rend aussi mucilagineuses que relâchantes, à moins qu'elles ne soient très-fortement assaisonnées. On suit, pour les servir à table, et pour les disséquer, les mêmes procédés que ceux que nous venons d'indiquer pour le mouton. On les trouvera aussi dans le *Manuel du Cuisinier*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

DU GIBIER.

Il y a si peu de différence entre la manière de dépecer un lièvre et celle d'en faire autant à un lapin, qu'on peut assurer que c'est à peu de chose près la même opération ; car pour l'un et l'autre, lorsqu'ils sont rôtis dans leur entier, une fois posés sur table, on leur sépare les pattes de devant *a*, *a*, (fig. 9 et 11) ; puis on enlève les filets à droite et à gauche en les séparant par *b*, *b*, dans toute leur longueur pour les partager de travers et en faire des tranches posées les unes contre les autres. Ensuite, après leur avoir désarticulé les cuisses *c*, *c*, si elles sont un peu grosses, on les partage en deux ou trois sur la longueur. Le tout placé sur des assiettes, on le fait passer aux convives qui choisissent à leur gré, cependant il est un morceau à ménager à la partie inférieure du râble *d*, auquel on doit laisser la queue. Celui-ci est considéré comme étant le morceau du chasseur que l'on peut encore offrir à une dame sans courir les risques de l'offenser. Il est facile de concevoir, d'après ce que nous venons de dire, que celui qui doit disséquer un lièvre ou un lapin de cette manière, aura, pour en venir à bout plus lestement, un bon couteau bien tranchant, et assez d'habitude pour avoir terminé le plus tôt possible afin

que le tout arrive encore assez chaud pour être mangé avec plaisir.

La méthode que nous allons prescrire, et que l'on suit à présent, nous paraît convenable. On doit savoir que tout lièvre depuis le trois-quarts jusqu'à celui qui est désigné sous le nom de capucin, sortant de la broche après avoir été lardé fin, une fois qu'il est placé devant celui qui est chargé d'en faire la dissection, consiste en plusieurs portions qui doivent en être séparées avec grande précaution; d'abord le râble *b, b*, (fig. 10 et 12) depuis les épaules *a, a*, jusqu'à la partie supérieure des cuisses *c, c*. On le coupe ensuite en travers, par tranches égales et assez nombreuses pour que chaque convive puisse en prendre; ensuite on sépare les vertèbres du dos *e, e, e*, en y laissant le reste des chairs qui n'ont pas été enlevées avec les filets. Viennent ensuite les cuisses *c, c*, dont les gros muscles sont coupés de bas en haut. Le reste du croupion s'enlève avec la queue *d* et le restant des chairs musculaires qui l'environnent. On prétend que c'est parce que le fumet de la bête est plus abondant dans cette partie, qu'on la nomme le morceau du chasseur, ou plutôt celui du gourmand. C'est le morceau le plus distingué, après lui c'est le râble, puis les cuisses que l'on partage lorsqu'elles sont volumineuses, et d'après le besoin.

Une saucière devra toujours accompagner la distribution d'un lièvre : plus son contenu sera acide, plus il renfermera de câpres, d'anchois et de moutarde, plus il conviendra pour manger le lièvre auquel les hauts goûts aromatiques et acidules s'associent très-bien. Il en sera de même pour les lapins de garenne (fig. 11); mais si celui-ci n'est encore que lapereau, et que ses os ne

soient pas entièrement développés , on conseille de le couper en travers en autant de portions qu'on le jugera nécessaire , car les petits os que renferment les chairs plaisent à celui qui mange , et sont du goût de tout le monde. La tête *f, f*, se partage en deux parties , à cause de la cervelle , pour être offerte aux dames ; lorsqu'ils sont extrêmement jeunes, on ne leur fait jamais les honneurs d'une sauce ; il suffit de les aiguïser avec le jus de citron qui les accompagne , et chacun le fait suivant son goût.

Dans le gibier à poil , pour les grosses entrées de broche , on estime beaucoup le chevreuil (*Voyez fig. 7*) ; mais pour qu'il soit tendre et de goût agréable , on le choisira non faisandé , mais bien mariné pendant quelques jours , ensuite tout quartier isolé A , B , C , D , E , devra être piqué fin pour qu'il soit attendri en broche , au sortir de laquelle il sera accompagné d'une sauce très-piquante. On le coupe pour le partager de la même manière que toutes les autres viandes dont nous avons parlé.

Un quartier de chevreuil , soit de l'épaule , soit de la cuisse , peut se contrefaire avec les mêmes pris dans un beau mouton si on le laisse mortifier quelques jours , et qu'après l'avoir désossé et aplati , on le fasse mariner de la même manière ; étant aussi piqué très-fin on parvient à lui donner le goût et la tournure d'un quartier de chevreuil ; il n'est pas sans exemple que l'on mange souvent d'un pré-salé ou d'un Cotentin pour un morceau de chevreuil qui n'en a que le nom.

La *bécasse* est le phénix des oiseaux que l'on puisse offrir au sortir de la broche : c'est un rôti auquel on ne peut rien comparer , ses chairs , aussi tendres qu'elles sont

délicieusement parfumées, ne laissent rien à désirer aux gourmands. Si l'on pousse le luxe à faire un rôt de quatre bécasses réunies, il est digne de passer pour être de la plus haute distinction. Lorsqu'elles sont couchées sur de larges rôties bien imprégnées de leurs déjections, si on les saupoudre de sel, de poivre et de jus de citron, ces tartines suffisent pour mettre le palais en extase. Une bécasse se découpe de même que toutes les autres volailles : on la couche sur un côté, on lui enlève la cuisse, ensuite l'aile ; on la retourne pour continuer après en avoir séparé le croupion de la carcasse ; on présente l'aile aux dames et la cuisse aux amateurs, parce que c'est dans cette partie que le fumet est plus prononcé que partout ailleurs.

La bécassine, plus petite que la bécasse, se coupe dans toute sa longueur, et ne se partage qu'en deux parties seulement. Comme pour la précédente, on reçoit ses déjections sur des tartines, de même que le citron doit être aussi le seul acide à employer.

La caille, qui dans nos pays n'est qu'un oiseau de passage, n'en est pas moins recherchée pour confectonner, par le nombre autant que par sa délicatesse, des rôtis très-distingués. Nous n'en parlons que pour indiquer la manière de les servir, au sortir de la broché où elles ont passé quelques minutes non-seulement bardées mais encore entourées de feuilles de vigne. Lorsqu'on n'en sert pas une entière à chaque convive, on les coupe en deux dans leur longueur ou bien en quatre en les partageant encore sur le travers, pour les servir aux dames. Mais un gourmand ne se fait aucun scrupule de la manger tout entière, quand il devrait y ajouter un peu de jus de citron.

Le Gourmand.

Les grives se préparent , se découpent et se servent de même.

Le faisan rôti, truffé ou non, se découpe comme la poularde. Son fumet particulier, qui ne doit jamais être porté trop loin, sa rareté le font distinguer par l'opulence; mais un gourmand lui préférera toujours un beau chapon du Mans, malgré toute l'importance qu'on attache à un faisan. (Voyez fig. 15.)

La perdrix vient après les bécasses, et partage avec celles-ci le premier rang parmi les rôtis de distinction dans tout ce qui est choisi parmi le gibier. Il y en a de deux espèces, des grises et des rouges. Ce sont les dernières que l'on préfère. Rien n'est aussi facile à découper. (Voyez fig. 16.) En la tenant de la main gauche, la droite armée d'un bon couteau, on enlève d'un côté l'aile, la cuisse; on en fait autant de l'autre comme dans toutes les autres volailles. Les ailes sont les morceaux les plus délicats et les plus tendres. On les offre aux dames, quoiqu'elles donnent souvent la préférence aux petits os qui composent la poitrine de l'oiseau. Les ailes sont toujours enlevées les premières pour être présentées de suite, et comme le fumet de la perdrix est plus prononcé que partout ailleurs dans les cuisses, on ne lève que les dernières. Si on les arrose avec le jus d'orange amère (la bigarade), c'est le superlatif dans toutes les jouissances que procure une perdrix rouge un peu mortifiée et rôtie avec les précautions qu'elle réclame pour stimuler un gourmand. (Voyez la fig. 37.) Quand une perdrix est seule, au lieu d'être couchée comme dans la fig. 16, elle peut paraître les pattes en l'air, mais avec un entourage qui la soutienne. Les autres sont réservées pour les choux.

DE LA VOLAILLE.

En la considérant d'une manière générale, dans une volaille au gros sel, comme dans tous les poulets, même dans les poulardes au sortir de la broche, la partie ou la portion la plus délicate, celle qu'il importe de considérer comme étant la plus honnête à offrir à une dame, comme à toute autre personne pour laquelle on veut témoigner la plus grande déférence, c'est l'aile. Si les volailles sont sorties du pot au feu, et qu'elles soient servies pour escorter la pièce de bœuf, on doit alors offrir la cuisse. Quelques personnes donnent la préférence au croupion, parce qu'elles aiment la graisse assez délicate dont il est quelquefois surchargé; mais cela ne change pas la règle dans cette circonstance, puisque rien n'empêche un peu plus tard, lorsqu'on veut servir une perdrix, de présenter toujours en premier lieu la partie supérieure qui recouvre l'estomac. Pour les oies, les carnards de toute espèce, et tout ce qui est aquatique, on les dépèce d'après des principes bien différents de toutes les autres volailles ordinaires; on les coupe en aiguillettes pour les présenter; on les fait aussi minces qu'il est indiqué par le nombre des convives. Ce serait même un indice bien marqué d'ignorance, que de commencer par vouloir en détacher les ailes, et ensuite les cuisses pour les offrir aux dames, puisque les ailes doivent toujours être séparées en passant par-dessous plutôt que par-dessus, où les tendons sont trop durs.

Du canard domestique (Voyez fig. 17). — Le canard domestique ne paraît pas souvent en rôti. C'est tout le contraire pour le carnard sauvage : il ne se mange

guère autrement ; mais lorsqu'il est jenne, ses chairs tendres portent avec elles un fumet particulier qui le fait rechercher par les gourmands. Alors on le découpe en aiguillettes très-minces prises jusques sur les cuisses et même sur les ailes. Dans tout ce qui, en sort pendant sa dissection, si l'on exprime le jus de deux citrons, si l'on y ajoute du sel, du poivre, deux cuillerées d'huile à manger et de la muscade en poudre, on lui fait une sauce extemporanée tellement apéritive qu'elle ne laisse rien à désirer ; mais si l'animal est dur, coriace dans son entier, on conviendra qu'un canard élevé dans la basse-cour, pour peu qu'il ait été privé de courir, et engraisé avec de la pâte d'orge ou de farine de blé de Turquie, peut offrir, au sortir de la broche, des aiguillettes bien meilleures que son confrère le sauvage qu'on ne peut d'ailleurs se procurer que dans les plus grands froids.

Du chapon (fig. 20). — Le chapon est une des volailles les plus faciles à découper : on y arrive en [enlevant successivement les ailes et les cuisses les unes après les autres, les blancs, les sots-l'y-laissent, après en avoir brisé le croupion ou séparé en deux la carcasse. Tout cela doit se faire d'une manière aisée, prompte et sans la moindre hésitation. On peut, lorsqu'elles sont séparées, partager en deux ou trois parties tout ce qui paraîtrait trop gros. On les place en ordre sans mélange les unes à côté des autres sur une assiette pour les faire passer aux convives, afin qu'ils puissent prendre et choisir suivant leur appétit ou leur volonté. (Voyez fig. 31.)

De la poularde (fig. 19). — Quoique le plus souvent celle-ci soit réputée et mise dans le rang des rôtis vulgaires, il n'en est pas moins vrai que les gourmands

apprécient les poulardes à leur juste valeur , en raison de la succulence de leurs chairs : peu leur importe l'origine de la volaille, pourvu qu'elle ait été bien soignée dans son enfance et avant d'arriver jusqu'à eux ; c'est d'elle — même qu'ils attendent toutes les sensations qu'ils doivent éprouver et qui sont le résultat immédiat de tous les sucs contenus dans leur intérieur. Une poularde, aussi tendre qu'elle est fine, doit être dépecée en commençant d'abord par les ailes, puis par les cuisses, les blancs, les sots-l'y-laissent. On brise la carcasse en deux après avoir enlevé le croupion comme il est dit plus haut pour le chapon. (fig. 20.)

De la poule bouillie (fig. 21). — Pour découper celle-ci, on la place sur le dos, la poitrine bien à découvert. On enlève avec l'instrument bien tranchant, d'abord les cuisses sans rien entamer ou enlever de la peau qui les recouvre; on passe ensuite aux ailes, au croupion, et ce qu'il y a de plus délicat dans cette volaille ainsi préparée, c'est l'os de la cuisse encore un peu entouré et garni de quelques muscles. Les poulets cuits dans un bouillon aromatisé, qui, lorsqu'ils en sont sortis, sont assaisonnés d'une manière un peu recherchée, se mangent en petit comité. On les dépèce de la même manière. Les poulets rôtis, chauds ou froids, servis entiers, quelle que soit d'ailleurs leur préparation, se dissèquent comme nous venons de l'indiquer (V. fig. 37.)

Du dindon (fig. 29); — *de la dinde*, — *du dindonneau* (fig. 30). — Il existe au moins trois manières de disséquer une dinde ou un dindon au sortir de la broche. (Voyez fig. 38, la position des mains y est indiquée.) La première c'est d'en faire le bonnet après avoir enlevé à la fois et d'un seul coup les deux cuisses et le croupion que l'on sépare, après l'avoir partagé en deux, en le

renversant sur lui-même pour le mettre à part. Ensuite on lève les deux ailes et les blancs qui les suivent, on brise, on en sépare la carcasse en commençant par tout ce qui forme la poitrine, et l'on termine par le croupion, que l'on présente aux dames par déférence, car il est réputé pour être ce qu'il y a de plus délicat dans le dindon. Lorsqu'il est rempli de quelque farce, on la sert par cuillerée à bouche, après que chacun s'est distribué comme il l'a jugé convenable tout ce qui était placé sur l'assiette ou le plat employé par celui qui avait été chargé de la dissection.

La seconde manière de dépecer une dinde, est d'en séparer toutes les parties complètement (*Voyez fig. 39*), sans rien mettre de côté pour le lendemain. On commence, après l'avoir couchée sur le côté, par enlever une aile, une cuisse; on la retourne pour en séparer les autres, on achève de mettre à nu la carcasse, dont on sépare le croupion, et lorsqu'on veut, pour terminer, il suffit de chercher les jointures si le dinde est jeune, et par le moindre effort après leur séparation avec la pointe du couteau, en faire autant de morceaux différents que l'on entremêle sur les assiettes qui sont destinées à circuler devant les convives. (*fig. 40.*)

Après en avoir fait autant de parties qu'on le juge à propos, une dinde se distribue totalement, il n'est besoin seulement que de ne pas faire les morceaux trop petits ou trop forts. Dépecé de cette sorte, un beau dindon ou une belle dinde, bien bourrée dans son intérieur d'une bonne farce, si la volaille a été bien nourrie et qu'elle ne soit pas trop grasse, mérite d'autant plus de considération que les chairs en sont très délicates. Qu'elle soit servie braisée, en daube, en galantine, ou rôtie, elle est certainement assurée de mériter toute

l'attention distinguée d'un gourmand, ne fût-elle remplie que par une cinquantaine de marrons de Lyon, comme à l'ordinaire.

La troisième manière de servir un dindon, surtout s'il est d'une belle taille, consiste à le laisser dans position qu'on lui a donnée au sortir de la broche (*Voyez fig. 29*), et d'en enlever toute l'épaisseur des chairs, en les séparant par filets ou par tranches plus ou moins longues et épaisses. On n'épargne aucune de ses parties extérieures; les cuisses, les ailes, tout se trouve enlevé. Ainsi dépouillé et couché sur le dos, on ne cherche à attaquer la carcasse qu'après la demande expresse de quelques dames, ou le désir bien manifeste d'un amateur.

Les dindonneaux (*Voyez fig. 30*) se coupent et se partagent de la même manière que leurs père et mère. Il suffit de les séparer de façon qu'il ne doive rien en rester, et qu'ils soient mangés de suite, sans qu'il en existe aucun débris. (*fig. 41.*)

DU POISSON.

Dans tous les temps et dans toutes les circonstances, les hommes qui, par leur nature, sont omnivores, ont toujours cherché à établir leur sensations gourmandes d'après les différentes substances alimentaires qu'ils ont rencontrées partout. C'est pourquoi le poisson, généralement fade et mucilagineux, a été soumis, pour être rendu plus facile à digérer, aux différentes préparations stimulantes désignées sous le nom de court-bouillon, ainsi qu'à toutes les sauces susceptibles de piquer le goût, stimuler l'appétit, provoquer les désirs gourmands. Ainsi, un court-bouillon bien préparé, où le

vin de quelque nature qu'il soit, l'eau-de-vie, ou, à leur défaut, le vinaigre doivent servir de liquide obligé, pouvant agir sur le fer des instruments employés pour le dépecer et l'offrir, on a eu recours à une truelle d'argent que l'on remplace encore par une cuillère à ragoût. Les Anglais, qui ne cuisent ordinairement leur poisson qu'avec de l'eau et du sel, peuvent le manger avec des instruments en fer ou en acier poli.

L'auteur de l'*Almanach des Gourmands*, dans ses variétés nutritives, dit : « c'est une maxime reçue que le » fer ne doit jamais approcher du poisson dès qu'il est » sur table; l'argent est le seul métal qui soit digne d'en » opérer la dissection. » Comme il ne faut que de la dextérité pour bien servir le poisson, à l'aide des figures que nous donnons, on y parviendra facilement : il suffit d'y jeter un coup d'œil et de s'exercer pendant quelques minutes.

Le barbeau (Voyez fig. 22).— Poisson toujours assez estimé lorsqu'il est d'un beau volume, il devient digne de figurer comme rôti dans un repas distingué : cependant, comme par sa nature il est un peu fade à manger, il convient de lui donner de la sapidité à l'aide d'un court-bouillon bien relevé, pour l'accompagner encore après d'une sauce de très-haut goût, ou bien encore d'un huilier avec lequel chacun s'arrange comme il le juge à propos. Ses morceaux les plus recherchés sont la tête à cause de la langue et ses filets pris dans son épaisseur. Pour le lever, on tire une ligne droite dans toute l'étendue de son dos depuis la tête jusqu'à la queue, ensuite on le partage d'une extrémité à l'autre par coupes transversales pour le servir par portions plus ou moins épaisses (fig. 22. a, b, c, d, e, f.)

Lorsque le barbeau ne convient pas pour rôti, on le

sert comme entrée après avoir été grillé, mis en matelotte et à la casserole, ou bien on le fait frire; il est préférable au sortir du gril parce qu'on l'accompagne d'une sauce aux anchois. Avec les petits barbillons on fait des fritures aussi recherchées par les gourmands que celles qu'on obtient avec les éperlans, et bien préférables à celles des goujons ordinaires.

Le brochet (*Voyez* fig. 23).— Le plus estimé est celui qui a été pêché dans les rivières; ses chairs plus ou moins tendres, suivant son âge, ne laissent rien à désirer à un gourmand. C'est d'après le volume de sa taille plus ou moins allongée et apparente, que ce poisson est jugé digne et susceptible ou non de l'appareil et des honneurs qu'on doit lui rendre à table. Lorsque son poids se trouve être de cinq à six kilog. (10 à 12 liv.), on le pique avec du lard si c'est pour le manger au gras, et avec des filets d'anguilles si c'est au maigre, ou bien au court-bouillon pour être servi comme relevé ou comme rôti. Dans ce dernier cas, lorsqu'il est arrosé avec du vin généreux pendant sa cuisson, ou bien avec l'acide exprimé de quelques citrons et mieux encore en le servant accompagné d'une sauce au coulis aiguisée d'anchois associés à des câpres, rien de plus somptueux qu'un beau brochet présenté de cette manière sur une table où l'on veut établir de grandes et très-apparentes distinctions dans les convives.

Pour le servir avec une truëlle en argent, on tire une ligne assez profonde (*Voyez* la fig. 23) en appuyant sur toute l'épèdue du brochet, depuis la tête qui en est séparée d'abord jusqu'à sa queue. Après avoir présenté la tête à quelque amateur, on enlève la principale arête qui le sépare dans son milieu. Une fois sortie avec la truëlle, on partage de manière que dans chaque por-

tion il se trouve quelque chose du ventre et du dos réunis, en évitant, autant qu'il est possible, les petites arêtes parsemées dans l'épaisseur du poisson : car plus il est volumineux, plus on a de facilité pour y arriver (*Voyez a, b, c, d, et f, g.*)

Ce qui vient d'être dit concerne seulement les gros brochets ; mais les moyens méritent bien aussi quelque attention de la part des gourmands, quand ils ne les destineraient qu'à servir aux entrées, en les préparant à l'allemande, en étuvée, à la gènevoise, les filets avec la sauce aux câpres, en friture, en fricassée de poulets, en haricots, aux navets, en ragoût, en salade, en terrine, en tourte. Enfin tout ce qui est brocheton ne peut convenir à un gourmand qu'après avoir séjourné quelque temps dans une bonne friture et en passant bouillant de la poêle sur table.

La carpe (*Voyez fig. 24*).— Recherchée surtout lorsqu'elle est volumineuse, elle doit d'abord être cuite dans un court-bouillon très-rehaussé avec le vin et les aromates. On la sert comme relevé froid, couchée sur de la verdure. Pour la dépecer, on en sépare d'abord la tête A afin de la présenter à quelque amateur ou à une personne distinguée ; on en soulève ensuite la peau du haut en bas pour découvrir ses muscles charnus sur lesquels on trace d'abord une ligne peu profonde jusqu'à la queue BB. Ensuite on sépare en la coupant d'une manière transversale toute son épaisseur, principalement du côté de son dos CC, qui se trouve être ce qu'il y a de meilleur dans ce poisson. Ses laitances, aussi délicates que recherchées, se réservent pour les convalescents : on les offre aux dames. Une belle carpe pêchée dans un étang doit être mise pendant quelque temps dans une eau courante pour obtenir meilleur goût, et c'est ce qui arrive

aux carpes du Rhin, ou plutôt de Strasbourg, au sortir des étangs de la Lorraine.

Du saumon (Voyez fig. 25).— Ce poisson, malgré son abondance en toute saison, est toujours d'un prix élevé parce qu'il est de garde. On le recherche beaucoup à cause de son goût excellent. Admis sur la table des riches à cause de sa délicatesse, on le voit souvent y figurer dans son entier; mais, de quelque manière qu'il soit préparé, on le rencontre entouré et garni avec des ailerons de ponlets ou autres parties de volailles glacées, ornées de gelées transparentes, avec mélange de belles écrevisses. Quoique cette décoration n'ajoute rien à sa bonté, elle ne laisse pas que de plaire beaucoup et d'ajouter encore à l'importance d'un rôti semblable. Sa hure (la tête entière A) se prépare en maigre ou en gras cuite dans une braise bien assaisonnée. Sa queue B, à laquelle on laisse une assez grande longueur de ses chairs, peut servir à toute espèce de plats recherchés. Glacé, mariné, en filets, aux fines herbes, sauté au vin de Champagne, le saumon, en petits comme en gros morceaux, est toujours recherché des gourmands. On le coupe, pour le servir, de la même manière que les poissons longs et comme le brochet, la truite dont nous allons parler. C'est pour le partage de ce poisson, surtout, que le fer est proscrit : l'argent seul est digne d'en approcher. C'est pourquoi nous l'avons indiqué par une truelle conduite de façon que les darnes puissent en être facilement partagés, comme dans le brochet et autres poissons (Voyez la fig. 25. A la hure entière, B la queue prolongée jusqu'au tiers du poisson, suivant l'habitude des marchandes, C la truelle pour le séparer en tranches plus ou moins épaisses a, b, c.)

De la truite (fig. 42). — Lorsqu'elle est saumonée et

d'un certain volume , elle est mise au rang des rôtis recherchés , on la regarde même comme un des relevés les plus justement estimables , et singulièrement importants , pris dans la nomenclature des poissons d'eau douce. Surtout pendant l'été , ses chairs rougeâtres sont très-agréables à manger à cause de leur goût de noisette ; il est même probable que c'est à son arôme particulier qu'est due la facilité avec laquelle on la digère , et qu'elle est regardée comme incapable de nuire dans aucune circonstance de la vie.

C'est avec la truelle qu'on sert la truite , après y avoir tracé une ligne depuis la tête jusqu'à la queue A B. On achève de la partager en la prenant dans son travers et dans toute son épaisseur pour l'enlever par trouçons plus ou moins épais et plus ou moins larges *a, b, c, d, e, f*, afin de la servir de suite aux convives avec l'extrémité de la truelle. Lorsqu'elle est assez grosse, on distribue sa moitié supérieure, puis on la retourne adroitement pour continuer sur le côté opposé.

Les truites moyennes se mettent au bleu et se distribuent de la même manière ; avec des petites on fait des entrées à la hollandaise, aux auchois, aux champignons, aux concombres, aux écrevisses , en friture ; on les met en pâtes froides qui sont extrêmement recherchés en cuisine par les gourmands qui ne veulent rien faire contre les lois de l'église.

Du turbot (Voyez fig. 26). — C'est avec juste raison que le turbot est considéré comme le meilleur de tous les poissons fournis par la marée dans Paris. C'est aussi pour cela qu'on le choisit d'une grosseur toujours relative au nombre des convives auxquels on doit le servir comme rôti , ou en faire un relevé de la plus haute distinction. La chair du turbot est facile à soumettre à la mastica-

tion , quoique très-peu chargée de substance aromatique. On y supplée par le moyen des sances un peu consistantes et rehaussées , ou acidulées avec l'huile et le vinaigre, le poivre , le sel, enfin par tout ce qui peut ajouter à ses qualités nutritives. C'est aussi la raison pour laquelle il a été de tout temps regardé comme incapable de nuire aux estomacs débilités, de quelque manière que ce soit.

Il est bien rare qu'un turbot soit entièrement distribué et consommé : c'est avec sa desserte, à laquelle on peut faire subir toutes les préparations connues en cuisine pour le poisson, que les gourmands, le lendemain, conservent le souvenir de leurs jouissances de la veille.

Au sortir de la turbotière, lorsqu'il a refroidi, mollement couché sur une serviette damassée pliée en plusieurs doubles, avec ou sans aucun entourage de verdure, et qu'il présente sa large circonférence, on trace avec la truelle deux lignes sur son ventre, l'une sur la longueur C D, l'autre sur le travers A B. Dans l'intervalle, on en trace encore des parallèles pour soulever les parties qu'elles contiennent dans leur milieu ; en passant par-dessous, celles-ci sont des plus faciles à séparer *a, b, c, d, e, f, g*, pour être présentées et remises à tous ceux qui en demandent : l'étendue des premières lignes distribuée, on enlève l'arête, et l'on continue de la même manière en remontant du côté des barbes *g, h, i, k, l, m, n, o*, que l'on doit toujours présenter aux dames, et après elles aux gourmands, lorsqu'il en reste : car elles sont assez agréables au goût, ensuite parce qu'on ne rencontre pas souvent l'occasion de les manger ; enfin parce que le plus souvent aussi chacun y attache une assez grande importance.

Un turbot mangé à moitié souffre volontiers d'être encore présenté le lendemain : en le retournant sur la face opposée, il n'en présente pas moins une seconde fois toutes les apparences dont il avait déjà reçu les honneurs lors de sa première apparition sur table.

Manière de tenir les instruments tranchants.

La fig. 43 sert à indiquer la manière dont il faut s'y prendre pour partager dans sa moitié un dindon, une dinde ou un dindonneau, lorsqu'on désire en serrer les cuisses.

La fig. 44 donne l'indication certaine pour tenir bien affermie sous la main une pièce de volaille petite ou grosse, lorsqu'on veut en séparer tous les membres les uns après les autres et les placer sur des assiettes avant leur distribution (Voyez les fig. 39 et 40). La figure 41 donne la position des mains pour soutenir avec les indicateurs le couteau et la fourchette qui sont indispensables pour dépecer ou disséquer avec assurance. Nous l'avons déjà indiqué dans le *Manuel du Cuisinier*, mais d'une manière abrégée. Dans la fig. 40 nous avons essayé de la faire servir pour suppléer à toutes les précédentes, et donner à comprendre qu'il est de nécessité absolue de ne jamais se servir du couteau et de la fourchette sans y appuyer fermement les indicateurs, afin de les empêcher de glisser, et pouvoir les diriger sûrement pour éviter toute maladresse.

APPENDICE.

Si après avoir pris connaissance de toutes les recherches que nous venons de lui exposer dans ce manuel pour son instruction particulière, le vrai gourmand se trouve en état de bien apprécier et de juger mieux qu'un autre tout ce qui peut et doit constituer une alimentation recherchée ; si, dans notre calendrier nutritif, nous avons voulu lui tracer la marche à suivre pour se la procurer dans toutes les saisons, nous devons aussi lui donner une idée de l'effet qu'elle produit non-seulement sur l'estomac, mais encore de l'influence plus ou moins directe qu'elle exerce sur son individu, dans toutes les circonstances où il doit en faire usage.

Pour y arriver, il pourra d'abord y joindre l'ordre du service, et la méthode de disposer les menus sur table, d'après des détails contenus dans le *Manuel du Maître-d'Hôtel*, faisant partie de l'*Encyclopédie-Roret*, où on les trouve pour toutes les occasions et jour par jour pour tous les mois de l'année.

En s'appuyant encore sur les lettres significatives qui terminent presque toutes les formules qui composent entièrement le *Manuel du Cuisinier*, faisant aussi partie de l'*Encyclopédie-Roret*, nous sommes persuadé que notre gourmand n'aura plus rien à désirer pour savoir bien apprécier les aliments dans leur dégustation, et que sans craindre leur ingestion dans l'estomac, il se rendra très-

facilement compte de l'action stimulante, d'après leur nature pendant sa digestion.

En connaissant d'avance les effets des différents vins sur l'imagination, s'il veut y joindre ceux du café, et surtout ceux des liqueurs stimulantes sur ses facultés sensoriales, il lui deviendra impossible de ne pas apercevoir que de leur usage, ou de leur abus, pendant et après un grand repas, il en résulte des accès de gaieté souvent suivis d'accidents imprévus, toujours occasionnés par la torpeur dont ils sont la suite inévitable lors de l'ivresse qu'on ne craint pas de provoquer en donnant l'exemple aux autres.

Le gourmand ne doit jamais oublier que tous les actes de la dégustation, après un exercice plus ou moins longtemps continué, et tant qu'ils ne sont prolongés que d'une manière convenable, doivent toujours se trouver en rapport avec son appétit ou ses habitudes, car ils ne servent qu'à exciter en lui une soif toujours proportionnée à sa déglutition indispensable.

C'est ainsi que son goût, stimulé par le moyen des saveurs qui résultent des apprêts donnés aux substances alimentaires, quelles qu'elles soient, saura distinguer celles qui peuvent être non-seulement mangées avec *délices*, mais encore broyées avec le plus grand *plaisir* pendant quelques instants, et qu'enfin la déglutition s'en fait ensuite avec une *sensualité* qu'on ne peut attribuer qu'à leur préparation exécutée d'après les principes indiqués dans les trois manuels que nous publions, et qui font partie de l'*Encyclopédie-Roret*.

Voici pourquoi, dans le cas dont il s'agit, on voit des gourmands se livrer sans crainte à leurs penchants véritables en mangeant indistinctement de tout ce qui leur

est servi jusqu'au dessert', et après *le tour de la table*, ne jamais ressentir la plus légère disposition à la somnolence : au contraire, ils ne sont que plus en gaieté, et d'autant plus agiles, que leurs forces ont été augmentées par l'impression des aliments sur l'estomac.

Il n'est plus étonnant que les vrais disciples d'Epicure, pendant toute leur vie joyeuse, et prolongée par la plus verte vieillesse, aient soutenu naturellement leurs facultés sensoriales et intellectuelles, toujours accompagnées de l'embonpoint agréable qui sert à les caractériser, et les fait reconnaître partout où ils se rencontrent.

EXPLICATION DES FIGURES.

Planche 1^{re}.

Dans la fig. 1^{re}, par les lettres A, B, C, D, sur le bœuf, sont indiquées les parties musculaires qui passent pour les meilleures, afin d'obtenir ce qu'il y a de plus succulent et de plus apparent pour être placé comme grosse pièce avec entonrage de persil. La fig. 32 indique la manière de les partager par tranches au moment de servir; on les coupe plus ou moins épaisses.

Dans la fig. 2, par les lettres A, B, C, D, E, nous avons noté, dans le veau, toutes les parties dont il est facile de faire un choix particulier, suivant l'objet qu'on se propose de remplir. Dans la fig. 33, nous avons indiqué la manière d'en partager la longe après en avoir enlevé le rein (le rognon), afin de le séparer de toute sa graisse environnante.

La fig. 34 en représente la tête dans son entier. E, indique l'œil, première partie que l'on doit offrir aux

amateurs; D, D, les joues qui viennent ensuite à cause de la glande qu'elles renferment; F, G, les parties musculaires; C, C, les oreilles qu'on peut partager suivant le besoin. Le tout se termine à la lettre A, qui indique où l'on doit séparer les os pour en extraire la cervelle.

Dans la fig. 3, les lettres A, B, C, désignent les parties les plus habituellement employées dans le mouton; son gigot A est ce qu'il offre de plus recherché pour la consommation gourmande.

Dans la fig. 35 nous avons indiqué la manière de le bien tenir pour le partager sans courir les risques de ses éclaboussures en le coupant par tranches minces très-égales, et dans toutes ses parties. Par la fig. 36, nous désignons avec les lettres *a, b, c*, la manière de couper par tranches toute entrée de broche faite dans un carré de mouton qui, après avoir été piqué de persil, remplace assez souvent toute autre partie du même animal.

Avec la fig. 4, par A, B, C, D, nous indiquons le cochon et ses produits de toute nature : détaillé dans chacun des articles qui le concernent, il deviendrait inutile de se répéter. Dans la fig. 28, se trouve le cochon de lait, indiqué aussi page 113; il suffira d'y jeter un coup-d'œil pour en faire la dissection et la distribution d'une manière convenable.

Il en sera de même pour le marcassin, page 132.

Planche 2^e.

Pour tout ce qui est lièvre ou lapin, dans les fig. 9 et 11, les lettres *a, a, b, b*, indiquent la manière de partager le râble; ensuite on désarticule les cuisses *c, c*;

dans le milieu se trouve la queue *d, d*, dont le pourtour peut facilement être garni de manière à simuler *le papillon*, envié par les chasseurs. Les têtes *f, f*, se partagent, à cause de la cervelle, pour les amateurs.

Dans les fig. 10 et 12 qui ne servent qu'à représenter les râbles sous une dimension un peu plus grande *b, b*, depuis les épaules *a, a*, on arrive aux cuisses *c, c*, pour désarticuler les vertèbres *e, e*, et les mêmes morceaux mentionnés plus haut *d, d*.

Sous les nos 13 et 14 sont figurés un pâté et une terrine de gibier.

Dans la fig. 7, et par les lettres A, B, C, D, E, nous avons cherché à indiquer les meilleures parties d'un chevreuil, que l'on peut encore rapporter au cerf, au daim.

Un quartier de chevreuil, fig. 8, est toujours considéré comme un rôti de luxe, qu'il soit pris dans quelque partie que ce soit de ce gibier à poil.

Dans la fig. 5 on a représenté un sanglier : B, C, indiquent les cuisses ou jambons, la fig. 5 *bis* et la fig. 6, comme quartiers parés, lardés, se trouvent dans les magasins de comestibles et se coupent par tranches *b, c, d, e, f*; les restes D, ainsi que sa hure 5 *bis*, qui ne se mangent que par émincées, les premiers à la Sainte-Menehould, la seconde à froid pendant toute sa durée.

Planche 3^e.

La fig. 15 est un faisan piqué, comme il doit être servi au sortir de la broche avec sa queue encore emplumée étalant son luxe.

Les fig. 16 et 37 sont des perdrix ou perdreaux rôtis

que l'on peut servir conchés , ou avec les pattes relevées au milieu d'un entourage.

La fig. 17 est un canard entre le sauvage et celui de basse-cour ; la différence n'est pas assez grande pour que nous en fassions la distinction.

La fig. 20 indique un chapon : en se reportant à la fig. 31, on pourra facilement reconnaître l'arrangement à suivre dans sa dissection pour le servir.

La fig. 21 représente une poule bouillie, qui doit être découpée et servie avec la plus grande précaution. (Voir les fig. 37 et 37 bis pour les volailles froides.)

Les fig. 29, 30 et 31, désignent les dindons, la dinde et le dindonneau. Pour les disséquer, voyez la position des mains, à suivre dans les fig. 38, 39, 40 et 41.

La fig. 44 est une galantine ; la fig 45, une danbe ; la 46^e, des poulets rôtis servis froids avec un entourage de persil.

Planche 4^e.

La fig. 22 indique le barbeau et la manière dont il faut d'abord partager assez profondément avec une truelle d'argent ce poisson qui ne paraît sur table qu'après avoir acquis un volume un peu considérable ; ce qui doit être servi est désigné par *a, b, c, d, e, f.*

La fig. 23 est un brochet, décoré ou non, piqué d'anchois, relevé de truffes, entouré d'écrevisses. Son partage s'opère de même que le précédent, cependant on peut encore le retourner après en avoir distribué la partie supérieure, ce qui ne se peut pas faire dans le barbeau. (*a, b, c, d, e, f, g*), en indiquent les divisions pour être servies les unes après les autres.

La fig. 24 donne la manière de partager une carpe ;

on en sépare la tête A, ensuite on la coupe avec la truelle par une ligne B. B, dans toute sa longueur et du côté de son dos C. C. On commence sa distribution dans cette partie, qui est plus délicate.

La fig. 23 est un saumon entier : A, sa hure, B, sa queue présentent des particularités dans sa dégustation qui les font rechercher par les amateurs.

On le sert toujours avec la truelle, C ; le fer ne doit pas le toucher ; ses darnes a, b, c, doivent, d'après la demande, être partagées par portions plus ou moins grosses, en longueur ou en épaisseur.

La fig. 42 indique une belle truite sur laquelle, d'après la ligne A. B, on lève des portions qui doivent toujours être proportionnées sur sa grosseur ; elles sont marquées par les lettres a, b, c, d, e, f. Dans cette opération la truite offre peu de résistance.

Sous la fig. 26 se trouve un turbot sur lequel il convient d'établir deux lignes, une sur la longueur C, D, l'autre sur le travers A, B. Ensuite des parallèles a, b, c, d, e, f, g, qu'on distribue après par parties, on enlève l'arête mise à découvert et, en remontant vers le barbu, on continue celles qui sont désignées par g, h, i, k, l, m, n, o.

La fig. 45 est un plat de friture confectionné avec toute espèce de petits poissons qui ne pourraient pas être employés autrement.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

	Pages.
Observations préliminaires d'un gourmand.	1
Du maître-d'hôtel.	3
De l'amphitryon.	9
Des amphitryons à la campagne.	13
Des invitations	16
Des convives.	21
Généralités pour le savoir-vivre et la politesse à table	31
Des visites gourmandes	40
De la disposition d'un repas	44
Du menu	45
Hors-d'œuvre	46
Des potages	47
Des relevés	48
— — maigres	49
Des entrées	id.
Des rôtis	50
Des entremets	51
Du dessert	id.
Du déjeuner	53
Du diner	56
Du goûter.	60
Du souper.	62
Du dessert.	63
De l'ambigu.	64
Des parties fines.	68

TABLE DES MATIÈRES.

275

De la partie carrée	69
Halte de chasse	70
Des parties de campagne	71
Du vin.	75
Du café	81
Des liqueurs	93
Du thé	97

CALENDRIER NUTRITIF	99
-------------------------------	----

Préceptes généraux sur toutes les substances ali- mentaires	id.
--	-----

Du bœuf	101
Du mouton	105
Du veau	107
Des abattis et issues.	110
Du cochon.	111
Cochon de lait	113
Du gibier.	114
Des volailles.	117
Des foies	118
Du beurre.	119
Des œufs	120
Du poisson.	122

JANVIER	124
-------------------	-----

Viande de boucherie.	125
Du bœuf	id.
Du veau	127
Du mouton.	id.
Du cochon.	128
Du gibier.	131
Du sanglier	132

Du chevreuil.	133
Du lièvre.	134
Du lapin.	<i>id.</i>
Du lapin domestique.	135
Des alouettes.	136
De la bartavelle.	137
De la bécasse.	<i>id.</i>
Du canard sauvage.	138
Du faisan.	<i>id.</i>
Des gélinottes.	139
Du grugnard.	<i>id.</i>
De la perdrix.	<i>id.</i>
Du pluvier.	140
Du rouge-gorge.	141
De la sarcelle.	<i>id.</i>
Des légumes.	<i>id.</i>
Des cardons.	142
Des carottes.	143
Du céleri.	<i>id.</i>
Des choux-fleurs.	<i>id.</i>
Des épinards.	144
Des navets.	<i>id.</i>
Des poireaux, ...	<i>id.</i>
Des salsifis.	145
Des pâtes.	<i>id.</i>
Des farines.	146
Des potages farineux.	148
Fécule de pommes de terre.	151
FÉVRIER.	152
De l'oie.	156
De la poularde.	<i>id.</i>

DES MATIÈRES.	277
Des poulets	157
Des champignons	158
De la friture	159
MARS	160
Du poisson de rivière	161
Des aloses.	<i>id.</i>
De l'anguille.	<i>id.</i>
Du barbeau	162
Des éperlans	<i>id.</i>
Du brochet	<i>id.</i>
De la carpe	<i>id.</i>
De la lotte.	163
De l'ombre, de la perche, de la truite	<i>id.</i>
Du poisson de mer	<i>id.</i>
De l'anguille de mer.	<i>id.</i>
De la barbue.	164
Du cabillaud	<i>id.</i>
De l'esturgeon	<i>id.</i>
Des harengs	<i>id.</i>
Des merlans.	<i>id.</i>
De la raie.	165
Du saumon	<i>id.</i>
Du turbot.	166
Du turbotin	167
Des anchois	<i>id.</i>
Des crevettes.	<i>id.</i>
Des huîtres	<i>id.</i>
— marinées.	168
De la morue	<i>id.</i>
AVRIL.	169
Des potages	171

Des potages gras.	172
— — maigres.	<i>id.</i>
MAI.	173
Des pigeonneaux.	<i>id.</i>
Des pois verts.	174
Des œufs	<i>id.</i>
Du beurre.	175
Des aliments servis à froid	176
JUIN	178
Des grillades.	180
Des sautés.	181
De la braise	<i>id.</i>
Des légumes	182
JUILLET	<i>id.</i>
Des confitures	184
Du vinaigre	185
AOUT	186
Des salades	188
SEPTEMBRE	190
Des grives.	<i>id.</i>
Des artichauts	191
Des œufs	<i>id.</i>
OCTOBRE	194
Des fruits.	195
De l'ananas	197
Des amandes.	<i>id.</i>
Des avelines.	198
Des bigarades.	<i>id.</i>

DES MATIÈRES.

279

Des cédrats	199
Des cerises.	<i>id.</i>
Des citrons	200
Des coings.	201
Des dattes.	<i>id.</i>
Des figues.	<i>id.</i>
Des fraises.	202
Des framboises	<i>id.</i>
Des marrons	<i>id.</i>
Des groseilles.	203
Des melons.	<i>id.</i>
Manière de reconnaître les bons melons.	204
Des mûres.	208
Des nèfles.	209
Des noix	<i>id.</i>
Des olives.	<i>id.</i>
Des oranges	210
Des pêches.	211
Des pistaches.	212
Des poires.	213
Des pommes.	214
Des prunes	<i>id.</i>
Du raisin	215
Du verjus.	216
NOVEMBRE	217
Des harengs	218
Des pâtés.	220
DÉCEMBRE.	221
Du réveillon	222
Des matelottes	223

Du pain	224
Produits du petit-four.	225
De la dissection à table.	229
Du cochon.	233
Du bœuf	237
Du veau	241
Du mouton	245
Du gibier.	250
Du chevreuil.	252
Du sanglier	253
Du faisan	254
De la perdrix.	<i>id.</i>
De la volaille.	255
Du canard.	<i>id.</i>
Du chapon.	256
De la poularde	<i>id.</i>
De la poule bouillie.	257
Du dindon, de la dinde et du dindonneau	25
Du poisson	259
Du barbeau	26
Du brochet	261
De la carpe	262
Du saumon	263
De la truite.	<i>id.</i>
Manière de tenir les instruments tranchants	266
Appendice.	267
Explication des figures.	269

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

32.

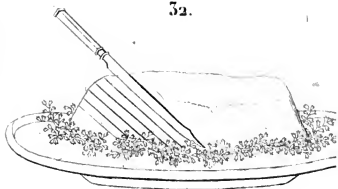
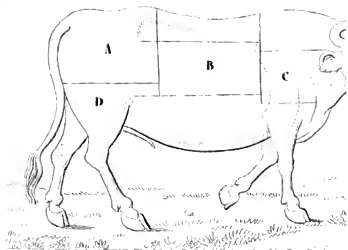


Fig. 1^{ère}



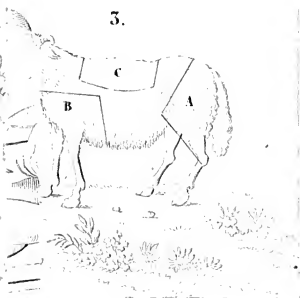
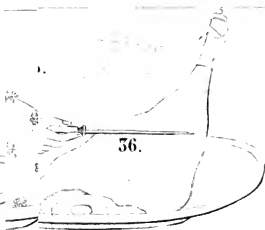
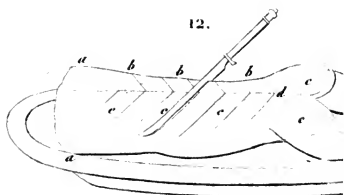


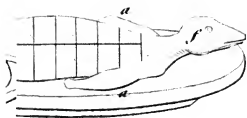
Fig. 11.



12.



9.



10.

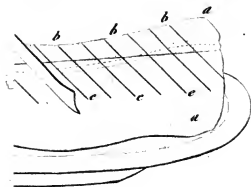
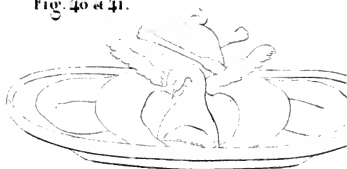


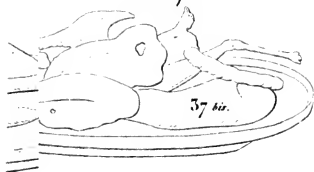
Fig. 40 & 41.



37.



31 et 37.



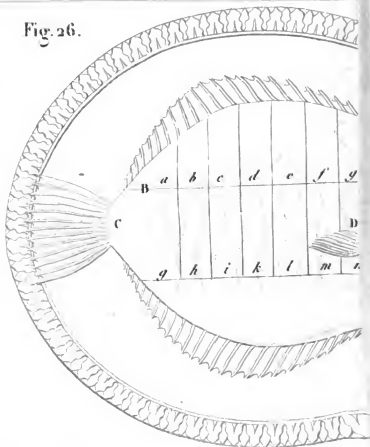
16.



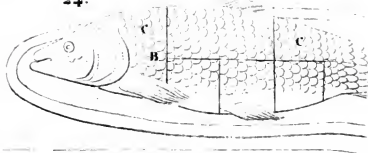
27.

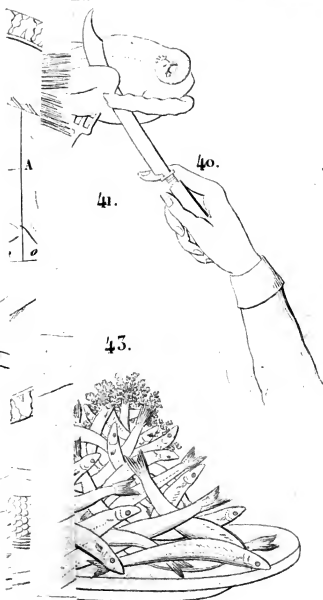


Fig. 26.



24.





5683836

690

ENCYCLOPÉDIE-RORET.

COLLECTION

DES

MANUELS-RORET

FORMANT UNE

ENCYCLOPÉDIE

DES SCIENCES ET DES ARTS,

FORMAT IN-18;

Par une réunion de Savans et de Praticiens;

MESSIEURS

AMOROS, ARSENNE, BIOT, BIRET, BISTON, BOISDUVAL, BOITARD, BOSC, BOYARD, CAHEN, CHAUSSIER, CHORON, DE GAYFFIER, DE LAPAGE, P. DESORMEAUX, DUBOIS, HUOT, JANVIER, JULIA-FONTENELLE, JULIEN, LACROIX, LANDRAIN, LAVNAY, LEDHUY, Sébastien LENORMAND, LESSON, LORIOU, MATTER, MINÉ, NOEL, RANG, RICHARD, RIFFAULT, SCRIBE, TARBÉ, TERQUEM, THIÉBAUT DE BERNEAUD, THILLAYE, TOUSSAINT, TREMERY, VAUQUELIN, VERDIER, VERGNAUD, etc., etc.

Tous les Traités se vendent séparément, 260 volumes environ sont en vente; pour recevoir franc de port chacun d'eux, il faut ajouter 50 centimes. Tous les ouvrages qui ne portent pas au bas du titre à la *Librairie Encyclopédique de Roret* n'appartiennent pas à la *Collection de Manuels-Roret* qui a eu des imitateurs et des contrefacteurs (M. Ferd. Ardant, gérant de la maison *Martial Ardant frères*, à Paris, et M. Renault ont été condamnés comme tels.)

Cette Collection étant une entreprise toute philanthropique, les personnes qui auraient quelque chose à nous faire parvenir dans l'intérêt des sciences et des arts, sont priées de l'envoyer franc de port à l'adresse de M. le Directeur de l'*Encyclopédie-Roret*, format in-18, chez M. RORET, libraire, rue Hautefeuille, n. 10 bis, à Paris.

